Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки — 3

Праздник по жизни

Приятного аппетита!

ПОДАРОК
для всех читателей:
раздел
«Вкусные
праздники»

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Дорогие читатели! Я твердо убеждена: чтобы получилось вкусное блюдо – готовить нужно с удовольствием! В «Кулинарной книге лентяйки-3. Праздник по жизни» я не изменила своим принципам – постаралась собрать для вас рецепты вкусных праздничных блюд, на приготовление которых вы не потратите много времени. Все эти замечательные яства с радостью и хорошим настроением можно готовить каждый день или украсить ими праздничный стол. Я хочу, чтобы у вас, дорогие мои, в жизни было побольше праздников! А это, уж поверьте мне, зависит от нас самих!

Приятного аппетита!

- Дарья Донцова
  - Вступление
  - ЗАКУСКИ
    -
    - «Слоенка»
    - «Хлеб в шубе»
    - «Сырная колбаска»
    - «Крабовые рулетики»
    - «Крабовые трубочки»
    - «Рулет из куриных окорочков в бумажной коробке»
    - «Фальшивое сациви»
    - «Корзиночки из лука»
    - «Розочки из ветчины»
    - «Птичка с творогом»
    - «Сыр в кроватке»
    - «Счастливую креветку»
    - «Ананас на отдыхе»
    - «Апельсиновые тарталетки»
    - «Паштет из фасоли»
    - «Поросенок из паштета»
    - «Пылающий вулкан»
    - «Бильярд с грудинкой»
    - «Пьяная капуста»
    - «Маленький салатик»
    - «Веселые шампиньоны»
    - «Грибочки на прогулке»
    - «Невероятная смесь»
    - «Ржаные тосты к невероятной смеси»

- «Авокадо с семечками»
- «Авокадо с моцареллой»
- «Волшебная рыбка»
- «Разноцветная брынза»
- «Салат с виноградом»
- «Сельдерей в шубке»
- «Любимый салат из фасоли»
- «Медово-картофельный салат»
- «Салат из птицы с макаронами»
- «Салат из тигровых креветок»
- «Руккола с трюфелями»
- «Салат с уткой»
- «Салат с копченой грудинкой»
- «Деликатесный салат-мусс из сыра стилтон с портвейном»
- «Холодец в банке»

○ СУПЫ

-
- Суп-гренка
- Суп из брынзы
- Суп с кинзой
- Цыпа с редисом
- «Суп перед получкой»
- Суп из чечевицы
- «Быстросуп»
- Суп «Долой лишний вес»
- Суп-пюре из тыквы
- Томатный суп-пюре
- «Морское ассорти»
- Суп из тигровых креветок
- Индейка в огне
- Рай в Таиланде
- Суп-паста
- Суп из морских гребешков
- Суп из говядины с коричневым рисом
- «Больной супчик»
- Апельсиновое гаспаччо

○ ВТОРОЕ

-
- Кальмары в банке
- Макароны в водке
- Грудки в вине
- «Цыпа в ботинках»
- Индейка в пиве

- Говядина в баре
- Плетенки из вырезки
- «Судак в минеральной воде»
- «Горбуша в пальто»
- «Семгу в камышах»
- «Картофельные домики»
- Фаршированная тыква
- «Перчик с брынзой»
- «Мидии по-итальянски»
- «Улыбка дорады»
- Треска с колбасками
- Баранина в розовом вине
- Телячьи отбивные с шалфеем
- Рис с бананами
- Телятина в маринаде
- Баранина в простокваше
- Свинина с фисташками и грушами
- Макароны по-флотски
- Перья с брынзой
- Карри из риса
- Шницель с ананасом
- Картофель с розмарином
- Картофель с белым вином
- Румяный баклажан
- Манго со шпинатом
- Мясо по-токийски
- Рыба в апельсиновом соке
- Лапша «Матушка гусыня»
- Запеканка из цикория
- Голубцы из угря
- Арахисовое рагу

○ БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

-
- Торт из селедки
- Торт для любимого дедушки
- Овощной торт
- Крабовый пирог
- Сердечки из ветчины
- «Чиполлино»
- Мясные цветочки
- Невероятные пирожки
- «Избушка» без курьих ножек
- «Пирог из топора»
- Быстрый пирог

- «Оранжевое солнце»
- Домашнее мороженое
- Пломбир
- Мусс «Му-му»
- Орешки «Белочка»
- «Африка»
- Непростой торт
- Сердечное печенье
- Торт «Зимняя малина»
- Десерт из кокоса
- «Полосочки»
- «Солнечное настроение»
- Мусс «Утро-вечер»
- Желе «Бабушкин чай»
- «Солнечное облако»
- «Пьяные тропики»
- Крем «Манго на пляже»
- «Отдых в декабре»
- Ореховое ассорти

○ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

-
- Апельсиновый
- Яблочный
- Виноградный
- Грушевый
- Клюквенный и брусничный
- Из черноплодной рябины
- Ананасовый
- Морковный
- Капустный
- Картофельный
- Томатный
- Огуречный
- Свекольный

○ ВЕСЕЛЫЕ ПРАЗДНИКИ

○ ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

-
- «Мини-пицца»
- «Канапе зоопарк»
- «Корабли»
- Отличный клубничный торт
- «Поросята»
- «Му-му»
- «Шоколадные хрустики»

- «Сказка»
- Детский пунш

- НОВЫЙ ГОД
  -
  - Закуски
  - Горячие закуски
  - Горячие блюда
  - Выпечка
  - Начинка из капусты
  - Торт «Елка в огнях»
  - «Шоколадная горка»
  - Торт-желе
- ФОНДЮ НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ
  -
- МАСЛЕНИЦА
  -
  - Блины картофельные
  - Блины с орехами
  - Блинчики с орехами «Пекан»
  - Блины «Геркулес»
  - Торт из блинов
- ЭКЗОТИЧЕСКИЕ БЛЮДА
  -
  - Закуска
  - Горячее
  - Сладкое
  - Спиртное

Дарья Донцова
Кулинарная книга лентяйки-3
Праздник по жизни

Вступление

Дети не задумываются, откуда берется суп, вот и я, будучи школьницей, прибегала с занятий и неслась на кухню, а там, на плите, уже стояли кастрюля с борщом, сковородка с котлетами, а на подоконнике отдыхали под чистой салфеткой свежеиспеченные ватрушки. Моя бабушка замечательно готовила и частенько говорила:

– Внученька, посмотри, как нужно делать бефстроганов!

Но я фыркала и отвечала:

– Зачем мне это надо?

– Вот выйдешь замуж, – вздыхала старушка, – и пожалеешь, что не научилась готовить!

Как-то раз мне стало смешно, и я выпалила:

– Через десять лет в нашей стране наступит коммунизм. Все будут питаться в столовых, где готовят повара!

– Не дай бог, – испугалась бабуля, – вот уж беда! И чем же будут заниматься женщины?

Я снисходительно улыбнулась и гордо заявила:

– Работать на производстве! У всех будут одинаковые квартиры, одежда, а детей отдадут на воспитание государству!

– Надеюсь, я никогда не доживу до такого ужаса, – перекрестилась старушка, – очень обидно лишиться любимого занятия.

– Какого? – удивилась я.

– Готовки, – воскликнула бабуля.

Я разинула рот. Спору нет: у моей бабушки получались восхитительные пироги, вкусное мясо, а из простой картошки она могла соорудить не менее сорока блюд. В нашей набитой книгами квартире было три полки, заставленные кулинарными пособиями, изданными еще при царе, бабушка собирала вырезки из журналов и газет, выписывала два существовавших тогда издания для женщин: «Работница» и «Крестьянка». Афанасия не читала помещенные там статьи, она вырезала страницы с рецептами. Многие соседи приходили к нам, и бабушка охотно разрешала им пользоваться своей коллекцией. Да что там дамы, жившие с нами в одном подъезде! Как-то раз вечером заявилась моя классная руководительница Екатерина Ивановна, она пришла с жалобой на третьеклассницу Васильеву, которая вертится на уроках и получила по математике кучу двоек. Увидев Екатерину Ивановну, я в ужасе спряталась в комнате, но потом подкралась к двери кухни и стала подслушивать разговор. Представляете, женщины обсуждали… рецепт пирога с грибами. С тех пор я стала носить

учительнице бабушкины книги по готовке, а двойки исчезли из моего дневника. Знаний по математике у меня не прибавилось, просто Екатерина Ивановна подружилась с бабушкой.

– Тебе нравится варить суп? – изумленно спросила я.

Бабуля кивнула:

– Абсолютно верно! Еще мастерить вареники-пельмени, жарить отбивные, готовить запеканки и резать салаты. Неужели ты не знаешь, что я коллекционирую рецепты?

– Я думала, тебе приятно их читать, – протянула я.

Афанасия рассмеялась.

– Самое большое удовольствие в жизни – это вкусно накормить свою семью! Готовка – процесс творческий, она требует фантазии и смелости. Вот, например, десерт из клубники!

– Ягоды, жаренные на сковородке? – хмыкнула я, – вкусно!

– Очень, – подхватила бабуля, – но многие даже и не предполагают, что клубнику можно подать горячей, да еще слегка посыпав ее перцем. Равным образом, кое-кто никогда не слышал, что уху можно готовить на курином бульоне. Сначала сварить цыпленка, а потом положить в кастрюльку судака. Можно приготовить кашу с комками, кинуть в воду неперебранную крупу и, бормоча себе под нос: «Надоели вы мне, стой тут у плиты, когда жизнь проходит мимо», – поставить несъедобную гадость перед мужем и детьми, а можно из обычного геркулеса состряпать потрясающее кушанье. Запомни, внученька: настроение хозяйки всегда передается еде, если ты варишь суп, думая о том, как бы поскорей убежать от кастрюли, у твоих домашних после обеда или заболит живот, или они устроят скандал. Самая крепкая и хорошая семья возникает там, где женщина любит готовить. Да и у самой хозяйки каждый день превращается в праздник.

Прошло много лет, я стала хозяйкой и очень хорошо теперь понимаю: бабушка была права. Нет ничего приятнее, чем смотреть, как твоя семья быстро уничтожает вкусный обед. Нынче и я могу, как и моя бабушка, приготовить из картошки около сорока блюд, а собранные мною рецепты составляют большую библиотеку. Кулинария – искусство, совершенствоваться в котором можно всю жизнь, мне никогда не бывает скучно у плиты, даже простой бульон из курицы я стараюсь каждый раз варить по-разному, ощущая себя одновременно ученым и художником. Будет ли хорошо, если я засыплю бройлера зеленью? Понравится мужу заправка из горчицы? Заметят дети, что суп сегодня приобрел оранжевый цвет от шафрана? Методом проб и ошибок получается идеальный рецепт и я испытываю гордость: ай да Дашутка, состряпала суперсуп! Но потом в гости приходит подруга и, похвалив мое первое, вдруг говорит:

– А я всегда кладу в кастрюльку малую толику имбиря!

Будьте уверены, я непременно воспользуюсь ее советом. За долгие годы семейной жизни я выработала несколько правил, которые мне помогают готовить.

1. Из любого продукта можно сделать вкусное блюдо, главное, чтобы исходные составляющие были свежими.

2. От большого количества денег, потраченных на продукт, обед не станет лучше. Более того, лобстер в соусе из черной икры надоест очень быстро, а вот макароны можно готовить каждый день, мне известно более трехсот вариантов пасты.

3. Правильно организованная работа позволяет сэкономить время. Заведите для каждой мелочи на кухне свое место. Привычно протянув руку, можно взять пресс для чеснока, а не искать его целый час в шкафчиках.

4. Готовьте по очередности, не делайте одновременно салат и торт. Сначала одно, потом другое, не скапливайте в мойке гору посуды, сразу споласкивайте уже ненужную.

5. На кухне только одна королева – это вы. Остальным можно доверить несложную подсобную работу, например почистить овощи. Но я не люблю, когда под ногами мешаются домашние.

6. У мастера должен быть самый лучший инструмент. Купите хорошие ножи, обзаведитесь техникой. Я очень облегчила себе жизнь, когда приобрела электромясорубку, хлебопечку, йогуртницу, пароварку, соковыжималку, миксер, посудомойку, тефлоновые сковородки.

7. Хороший рецепт необязательно самый сложный. Картошка с грибами! Всего две составляющие, но какие варианты: запеканка, котлеты, зразы, «колдунья»… Грибочки могут быть: жареными, солеными, маринованными, отварными, лисички, шампиньоны, белые, вешенки, сушеные, свежие, замороженные, с луком, без него, с добавлением сливочного и растительного масла. Картошку можно превратить в пюре, пожарить, просто отварить, сделать чипсы…

8. Домашний обед обходится дешевле, чем поход в кафе.

9. Еда, приготовленная любящей женой и мамой, полезна для здоровья.

10. Если не хотите сегодня становиться к плите, то не надо. Готовить, как я уже говорила, следует только в хорошем настроении. Не ругайте себя, это не лень, просто день такой выдался, завтра вы опять радостно кинетесь к кастрюлям.

11. Вам есть для кого готовить. Совсем неважно, сколько членов в вашей семье, главное – вас ждут дома, и именно блюда, приготовленные вами, для этих людей самые вкусные. А если порой возникают проблемы, лучше всего их обсуждать за

чашечкой собственноручно заваренного чая.

В этой книге я привожу рецепты, которые особенно нравятся членам моей семьи. А еще здесь много историй о том, как мы с подругами, часто попадая впросак, учились готовить и какие забавные ошибки совершали, будучи уже опытными хозяйками. Я изменилась, изменились и мои кулинарные пристрастия. Но неизменной остается уверенность: жизнь – это праздник, а человек рожден для счастья.

ЗАКУСКИ

Когда в школу пошла моя дочь Маша, в буфете торговали сосисками, такими же, как в моем детстве. Родители предпочитали давать детям еду с собой, и я быстро поняла, какая это проблема. Что положить в портфель? Бутерброд с колбасой? Он за два часа испортится на жаре. Творожный сырок? Пакет сока? Вы представляете, какова судьба портфеля на переменах? Любая еда превращается в крошево, пару раз я выгребала из детского ранца тетради вперемешку с едой. Потом меня осенило: нужна коробочка. Я купила пластиковый сундучок, уложила туда завтрак, а когда Маня пришла домой, вытащила его, подняла крышку и заорала. Внутри сидела мышь.

– Мусечка, – залебезила Машка, – не бойся, она хорошая! Залезла ко мне на парту, кушать просила. Я ее и взяла, мы же ее не выгоним?

– У вас в школе есть мыши? – дрожащим голосом спросила я.

– Ага, – закивала Маруська, – они прикольные, а вот тараканы мерзкие.

Грызун, гламурно названный Маркизом, прожил у нас целых четыре года, а Маня стала ходить на уроки без еды. Я решила, что ребенок может поголодать с восьми утра до двух часов дня. Теперь в семье новые школьники, внуки. У них в гимназии есть буфет, где торгуют шоколадными батончиками, чипсами, газировкой, жвачкой и разноцветным мармеладом. Цены в столовой выше, чем в дорогом супермаркете, дети также могут приобрести поднос с едой, вроде того, что подают в самолетах, о его стоимости лучше вообще умолчать. Как вы думаете, что скрыто под фольгой? Угадали? Точно! Сосиска! А на гарнир к ней гречка-размазня, серо-синее пюре, недоваренный рис. Много воды утекло со времен моего детства: пал коммунистический режим, произошла революция, перестройка, перестрелка, но сосиска вечна. Она – символ неизменности школьной системы. Сосиска-forever.

Но что это я все о сосисках?..

Не знаю, как для вас, а для меня самая большая проблема – это завтрак. Ну что можно приготовить утром? Нет, сделать-то можно многое, вопрос упирается во время. Мне совсем не светит просыпаться в пять утра, чтобы в семь поставить на стол что-то потрясающе вкусное. Наверное, я ленива, потому что предпочитаю спать до последнего, а потом на крейсерской скорости несусь в ванную. К тому же многие из нас не любят есть по утрам, организм еще не проснулся и не требует калорий,

аппетит появляется у них в тот момент, когда они спускаются в метро. И что вы делаете, войдя в свой офис? Моментально включаете чайник и лезете в шкаф за печеньем, кексами и конфетами. Но, во-первых, от такой еды пользы нет, а во-вторых от нее сильно толстеют. Поэтому я придумала несколько простых блюд для завтрака.

«Слоенка»

100 г прессованной ветчины или тамбовского окорока, 100 г любого сыра, 50 г творога, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелкопарубленной зелени петрушки, 1 зубчик чеснока.

Я готовлю это блюдо вечером и убираю в холодильник до утра. Делается оно очень быстро, смотрится красиво и нравится практически всем. Берем творог, добавляем в него сливочное масло (чуть больше столовой ложки) и немного натертого сыра. Все части смешиваем в блендере до состояния крема. Ветчину и оставшийся сыр нарезаем тонкими пластинами. Кладем на тарелку слой ветчины, крем, сыр, снова крем, ветчину и так далее. Закрываем блюдо фольгой и помещаем в холодильник. Утром вам останется лишь вынуть его и поставить на стол. Верх бутерброда можно посыпать зеленью. Вообще-то к такой «слоенке» очень подходит чеснок, его можно добавить в крем. Но предполагаете утром лучше от чеснока отказаться – пожалейте тех, кто поедет рядом с вами в общественном транспорте, и коллег по работе. Мне самой всегда хотелось убить человека, который, втиснувшись в утренний час пик в битком набитый вагон метро, дышит в лицо соседям чесночным «перегаром». Ну почему люди полагают, что только чеснок убережет их от простуды и гриппа? Давно придумали более действенные средства! Если не хотите сделать прививку, купите оксолиновую мазь и помажьте ею нос внутри. Старое, испытанное несколькими поколениями средство, не издает запаха, замечательно действует, да и стоит дешево. Но вернемся к завтраку.

Иногда я утром делаю

«Хлеб в шубе»

4 куска белого хлеба (можно взять такое же количество черного), 50 г докторской колбасы, 2 яйца.

Берем обычный батон, режем на куски. На мелкой терке натираем кусок любого сыра, добавляем к нему немного измельченной вареной колбасы. Взбиваем несколько яиц, соединяем их с сырно-колбасной смесью, обмакиваем в нее куски хлеба и обжариваем гренки с двух сторон на рафинированном растительном масле без запаха. Если вместо белого хлеба взять ржаной, получится тоже очень вкусно.

С вечера можно приготовить и такое блюдо, как

«Сырная колбаска»

250 г плавленого сыра, 250 г нежирного творога, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 400 г любого твердого сыра, укроп и кинза по вкусу.

Я, как правило, делаю «колбаску» на два дня.

Орехи раскатываем скалкой или давим толкушкой. Если вы купили их уже очищенными, проверьте, чтобы в ядрах не остались твердые перегородки. Зелень тщательно моем и мелко режем. Плавленый сыр, творог и зелень смешиваем в однородную массу. Если хотите, поперчите и посолите. Возьмите форму, выложите ее фольгой, первый слой – из кусков нарезанного твердого сыра. Часть орехов посыпьте на сыр, сверху намажьте половиной сырно-творожной начинки, укройте ломтями сыра и опять слой орехов, начинка, сыр. Сверху укутайте «колбаску» фольгой и поставьте в холодильник. К утру она будет готова.

Из той же серии

«Крабовые рулетики»

1 тонкий лаваш, 150 г твердого сыра, 150 г крабовых палочек, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени, 1 ст. ложка майонеза.

Это блюдо лучше делать утром. Сыр потереть, крабовые палочки мелко порезать, добавить рубленую зелень, смесь заправить небольшим количеством майонеза. Расстелить лист лаваша, очень тонко намазать его майонезом (как вариант – кетчупом или любым вашим любимым соусом), положить сверху сырно-крабовую смесь, свернуть рулетом, нарезать толстыми кусками.

Есть другой вариант, он еще проще в исполнении, но почему-то очень редко делается хозяйками:

«Крабовые трубочки»

1 упаковка крабовых палочек – 150 г, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка нарубленной зелени, 1 ст. л. майонеза, 1 крутое яйцо.

Крабовые палочки нужно аккуратно развернуть в пластину. Натереть сыр, соединить его с малым количеством майонеза и мелко нарубленной зеленью. Можно добавить в начинку крутое порезанное яйцо. Начинку уложить на пласт и свернуть трубочкой.

Иногда я на завтрак готовлю очень простое и недорогое блюдо из курицы. Несмотря на его незамысловатость, оно съедается быстро и нравится абсолютно всем.

«Рулет из куриных окорочков в бумажной коробке»

1 пустой пакет, 1 кг. Курицы, 40 г желатина, соль, перец по вкусу.

Вам понадобится бумажный пакет из-под молока или кефира прямоугольной формы, емкость 1 л. Его нужно как следует помыть и обсушить. Возьмите либо целую курочку, либо килограмм куриных окорочков. Мясо аккуратно срежьте с костей и нарубите довольно крупными кусками, допустим с мизинец. Возьмите 30–40 граммов желатина, его количество зависит от объема куриного мяса и от того, какой степени упругости вы желаете получить рулет.

Кусочки мяса посолить, поперчить по вкусу, иногда я добавляю немного мелко порезанного чеснока, но чаще обхожусь без него. Мясо курицы нужно перемешивать с сухим желатином. **Внимание!** Желатин должен быть сухой, его не следует замачивать. Куриное мясо с желатином туго набиваете в упаковку из-под молока, верх тщательно закрываете. Я использую для этой цели обычный канцелярский степлер. Потом берете большую кастрюлю с водой, ставите внутрь коробку с рулетом таким образом, чтобы жидкость при кипении не заливала его целиком, и оставляем на слабом огне на полтора часа. Готовый рулет легко вытащить наружу, если осторожно разрезать упаковку ножницами. Рулет нужно остудить. Если вы порезали курицу с кожей, то блюдо будет жирным, хотите получить диетический вариант, снимите предварительно кожицу. Можно для вкуса добавить пряности или овощи, я уже упоминала про чеснок, одна моя подруга кладет чернослив, естественно без косточек, другая добавляет морковь, нашинкованную мелкой соломкой. Все зависит от ваших личных пристрастий, многим нравятся как добавка грецкие орехи. А моя дочь придумала к этой еде соус:

берем пару столовых ложек брусники, разбиваем в блендере и добавляем сахар по вкусу. Подойдет и клюква.

Из курицы можно приготовить огромное количество блюд, причем у разных хозяек один и тот же рецепт «зазвучит» по-своему. Много лет назад я жила в одной коммунальной квартире с Мананой Гоберидзе. Моя соседка изумительно готовила блюда грузинской кухни, причем делала она их в двух вариантах: «фальшивые» и «настоящие». Если в гости к Манане собиралась

заглянуть свекровь, суровая старуха с вечно сдвинутыми бровями, которую я боялась до дрожи в коленках, Мананка с утра приковывалась к плите и начинала колдовать.

– Эй, лентяйка, – кричала она мне, – учись, пока я жива! Иди, записывай рецепт. В Москве мало кто умеет готовить настоящее сациви! Запомни: для него нужен свежевыжатый гранатовый сок!

Но я, наверное, и в самом деле была лентяйкой, скакать вокруг куриной тушки два часа, чтобы услышать одобрительное покашливание свекрови? Ну уж нет! Лучше я потом, когда бабка уедет домой, забегу к Мананке и доем остатки. Я так и не научилась готовить настоящие сациви. Зато легко освоила его «фальшивый» вариант, который соседка делала для мужа. Один раз я спросила у Мананки:

– Неужели твой муж не способен отличить одно от другого? Конечно, «фальшивое» сациви очень вкусное, но оно не похоже на настоящее.

Манана засмеялась.

– Мой Ираклий все знает, во всем разбирается – от футбола до международной политики. Приятно его по носу щелкнуть! Попробует сациви и глаза закатит: «Женщина, зачем перелила гранатового сока? Чувствую, что лишнюю чайную ложку положила». Гурман фигов! Я глаза опускаю и смиренно бормочу: «Простите меня, пожалуйста! Рука дрогнула, вот я и плеснула лишку, вы таким тонким вкусом обладаете, другой бы и не почуял». Ираклий прямо весь расцветает. А я потом от смеха катаюсь! Нет в том сациви сока, и не было, уксусу я налила. Женщина имеет право на мелкие хитрости, чтобы ее жизнь легче стала. Дави ему масло из орехов к сациви! Фу! Сделала быстро и на диван. А со свекровью этот номер не пройдет, Нану не проведешь, тут постараться надо.

«Фальшивое сациви»

1 жирная курица, 1 луковица, 2 пучка кинзы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан куриного бульона, 2 ст. ложки свежевыжитого гранатового сока (или такое же количество красного винного уксуса.)

Жирную курицу разделать с костями на небольшие куски, сложить в кастрюлю и варить до готовности. Пока курица кипит, прокрутить через мясорубку два пучка кинзы, одну сырую луковицу, пару зубчиков чеснока и очищенные грецкие орехи, от количества последних зависит густота соуса. В небольшом количестве бульона из курицы я (1 стакан) развести смесь из зелени, лука, чеснока, орехов и вылить в оставшийся бульон. Тщательно перемешивать. Если соус покажется вам жидким, добавьте размолотых орехов. Только учтите, что при остывании сациви загустеет, в горячем виде оно всегда выглядит супообразным. Естественно, блюдо надо посолить, а вот с перцем вопрос открыт, здесь хозяйки делятся на два лагеря. Одни активно употребляют черный молотый перец, другие считают, что он портит сациви. К соусу нужно добавить пару столовых ложек винного уксуса, затем, тщательно перемешать сациви, дайте разок вскипеть и поставьте на холод, это блюдо употребляют холодным. Лучше сварить его вечером, а есть на следующий день. Сациви надо настояться. Попробуйте заменить винный уксус таким же количеством свежевыжатого гранатового сока – думаю, вам понравится.

Манана умела не только готовить, это от нее я впервые услышала фразу: «Из каждого безвыходного положения всегда найдется два выхода». Соседка неутомимо повторяла:

– Никогда не отчаивайся и не впадай в панику, все что ни делается, делается к лучшему.

Именно с Мананой, научившей меня оптимизму, связана одна из самых смешных историй в моей жизни.

Дело было летом, за мной тогда ухаживал симпатичный парень Паша Степанов. Я – бедная девушка, жила в коммуналке, имела ребенка без мужа, зарабатывала медные копейки и мечтала о новых сапогах. Вернее, просто о сапогах, о НОВЫХ можно думать, когда есть старые, а у меня не было никаких. Сами понимаете, я не принадлежала к категории невест, на которых женятся по расчету. В принципе мне повезло, потому что, получив предложение руки и сердца, я могла быть уверена: кавалер меня

на самом деле любит, ну зачем ему нищета без влиятельных родственников? А вот Пашка был, как говорят, хорошей партией: сын крупного военачальника, единственный наследник с дипломом суперпрестижного МГИМО в кармане. Представляете, как напряглась его мать, когда сыночек категорично заявил о желании связать свою судьбу невесть с кем? Впрочем, имея взрослых детей, я очень хорошо понимаю Антонину Сергеевну Степанову. Будущая свекровь решила провести разведку боем, меня не позвали в генеральскую квартиру, нет, Антонина Сергеевна поступила умно, она сказала Пашке:

– Зачем смущать девочку? Она будет чувствовать себя в не своей тарелке у нас в гостях. Да еще папа любит отпускать дурацкие шуточки. Лучше я сама приду к твоей невесте на обед, мы поболтаем, близко познакомимся…

Паша пришел в восторг от предложения матери и сказал мне:

– Здорово! Ты сумеешь показать себя с лучшей стороны! Убери квартиру, мамахен не любит грязи, и приготовь вкусной еды.

Не скажу, что мне понравилось сие предложение. Я-то не собиралась зазывать Антонину Сергеевну к себе, та сама решила посетить будущую невестку, но ссориться с женихом мне не хотелось, и я засучила рукава. Убрать в квартире дело нехитрое, тем более что мои соседи Гоберидзе были редкостные чистюли, на кухне у нас все блестело, ванная и туалет сияли, а в моей комнате было мало мебели, на статуэтки и всякие кружевные салфетки денег у нас с Кешей не хватало, поэтому пыли было негде скапливаться. Но вот что делать с обедом? В то время мои кулинарные способности дальше отварных сосисок и детской каши не простирались. Но что-то мне подсказывало: Антонина Сергеевна не очень обрадуется, если я поставлю на стол кастрюльку с манкой, даже фигурно нарезанные и выложенные сверху сардельки не спасут положения. Как назло, за три дня до предполагаемого званого ужина Манана уезжала с Ираклием отдыхать.

– Главное – не дергайся, – поучала она меня, запихивая вещи в бездонный чемодан, – конечно, мне легко собрать такой стол, что твоя будущая свекровка язык проглотит, но ведь она в субботу притопает, а мы в среду уже в Тбилиси будем, еда испортится даже в холодильнике.

– Манана, – я чуть не зарыдала, – что мне делать?

– Приготовь утку, – посоветовала она.

– Как? Я не умею, – зашмыгала я носом, – да и денег нет.

Соседка фыркнула.

– Ерунда. У меня в морозилке лежит тушка, бери ее,

размораживай, натри солью с перцем, а в брюшко положи нарезанные кусками антоновские яблоки. Все.

– Все? – изумилась я.

– Ну да, – пожала плечами Манана, – делов-то! Шмык-брык – и готово!

– А гарнир? – не успокаивалась я.

– Картошку свари.

– Пашка предупредил, что его мать не выносит картофель, – вздохнула я, – ни в каком виде его не ест.

– Капризная, – констатировала подруга, – ох, и натерпишься ты от нее! Может, сразу правильный вывод сделаешь? Ну его, Пашу, на фиг?

– Он мне нравится, – уперлась я, – и потом, мне не с мамой жить, а с мужем!

– Молодая ты, – протянула Манана, – необстрелянная. Свари тетке макароны. Справишься с приготовлением спагетти?

Я кивнула.

– Без проблем, а вот утка меня пугает.

– Не дрейфь, – приободрила меня соседка, – кураж в нашей жизни главное. Глаза боятся, а руки делают. Ни пуха тебе, ни пера, вернее, ни кастрюли, ни сковородки!

То ли присказка помогла, то ли Мананина самоуверенность передалась мне, но я лихо справилась с задачей. Утка запеклась на диво хорошо, выглядела птичка восхитительно, ее покрывала румяная корочка, вилка легко втыкалась в тушку, а по квартире плыл восхитительный аромат. Макароны тоже сварились вовремя, за пять минут до звонка в дверь.

Пока Пашка усаживал свою мать в комнате за стол, я бросилась на кухню, взяла большое фарфоровое блюдо из сервиза Мананы, весьма удачно уложила на него уточку, окружила ее спагетти, посыпала сверху зеленью и в порыве вдохновения воткнула в макароны кое-где веточки кинзы, получилось весьма похоже на пальмы в пустыне.

Очень довольная собой я поторопилась в комнату, совершенно забыв о том, что спешить ни в коем случае нельзя. Отчего-то со мной в самые напряженные моменты случаются неприятности. А в тот день, чтобы поразить потенциальную свекровь не только своими кулинарными талантами, но и красотой, я нарядилась в свое единственное парадное платье и надела туфли на шпильке. Обувь принадлежала Манане, у меня были только парусиновые тапки. Лодочки Гоберидзе были мне чуток велики, и я не привыкла ходить на каблуках, поэтому на подходе к комнате правая нога подвернулась, и я рухнула на пол.

В первую секунду мне хотелось зарыдать, но потом я оценила

размер бедствия и обрадовалась. Упала удачно, ничего не сломала, не заорала от испуга и боли. Слава богу, сорок пять килограммов не обваливаются с оглушительным грохотом. Блюдо Мананы я не выпустила из рук, оно не разбилось, а вот утка и макароны улетели прочь. Спагетти кучкой лежали возле ботинок, птичка угодила под зонточницу.

– Спокойно, детка, – приказала я себе, – могло быть хуже. Слава богу, я рухнула в прихожей, а ну как завалилась бы, уже войдя в комнату? Тебе повезло, киса косолапая. Теперь попытайся спасти обед.

Понимаю, что рискую потерять ваше уважение, но я решила честно рассказать эту историю. Сначала я прислушалась к тому, что происходит за дверью в мою комнату. Пашка и Антонина Сергеевна, ничего не подозревавшие о драме, разыгравшейся у вешалки, преспокойно обсуждали содержимое моих книжных полок. Я тихонечко встала и… ну простите, из песни слов не выкинешь, подобрала сначала утку, потом макароны и вновь художественно уложила их на уцелевшее блюдо. Никогда не повторяйте моих действий! Птичку и спагетти следовало выбросить. Но представьте себя на моем месте! За столом – будущая свекровь, жених, и тут появляюсь я с заявлением:

– Пардон, дорогие гости, обеда не будет.

Одна мысль о том, какой скандал закатит Пашка после ухода матери, приводила меня в ужас.

Оглядев утку и поняв, что она лишь слегка пострадала во время полета, я перевела дух, наклеила на лицо улыбку и вплыла в комнату, неся на вытянутых руках блюдо.

– Замечательно выглядит, – принялся хвалить меня Пашка, – о, ты ее на кусочки разделала и снова сложила!

– Да, – опустив глаза, подтвердила я, – решила, что так будет удобнее.

Ну не рассказывать же правду:

«Милый, тушка стукнулась об пол и поэтому развалилась».

Резать птицу на столе при гостях довольно трудно. Но я в полной мере оценила фразу Мананы о том, что все неприятности к лучшему. Чуть-чуть помятая дичь легко подчинилась ножу, и мой жених расцвел от радости. Антонина Сергеевна тоже выглядела удовлетворенной, она пожевала кусочек утки и отметила:

– Очень мягкая.

– Ароматная и нежная, – решила я набить себе цену.

– Мам, она еще пироги печет, – соврал Пашка, – хозяйка хоть куда.

– А что вы кладете в птицу? – заинтересовалась его маменька.

– Яблоки, – начала я загибать пальцы, – соль, перец.

– А в макароны? – не успокаивалась она, орудуя вилкой в тарелке.

– Я их просто отварила, – призналась я.

– Без добавок? – задала следующий вопрос Антонина.

Я насторожилась, голос гостьи звучал странно.

– Бросила в воду специи, – солгала я.

– И все?

– Что-то не так? – спросила я, замерев от ужаса.

– Нет-нет, – интеллигентно сказала дама, – я исключительно из любопытства интересуюсь. Если вы варили макароны без добавок, то как в них попало это?

Я перевела взгляд на вилку, которую Антонина Сергеевна подняла над своей тарелкой, и лишилась дара речи. С нее свисал темно-коричневый шнурок, явно от ботинка Аркашки. Очевидно, сгребая впопыхах с пола спагетти, я случайно прихватила и шнурок.

– Это что? – вытаращил глаза Паша.

– Не знаю, – трусливо ответила я.

– Шнурок! – голосом трубадура, возвещающего о казни преступника, возвестила Антонина Сергеевна.

– Ну надо же! – всплеснула я руками, – какой только ерунды в пакет не положат! Вчера я нашла в гречке гвоздь. Ха-ха-ха!

Будущая свекровь поджала губы, а я наивно решила, что мне удалось свалить вину на безответственных производителей, и успокоилась, а зря. Просидев еще полчаса и не притронувшись к еде, Антонина Сергеевна вдруг воскликнула:

– Господи, совсем забыла! Меня ждут дела!

Как Пашка не останавливал мать, та выбежала в прихожую, стала надевать туфли и вдруг сказала:

– Что там такое скользкое?

По моей спине пробежал холодок, дама наклонилась и вытащила из своей лодочки… веточку кинзы.

Пашка испепелил меня взглядом, я прикусила губу, чтобы подавить истерический смех.

– Дорогой, – обратилась мать к сыну, – проводи меня до метро.

– Конечно, мама, – ответил Пашка.

Они ушли, больше я никого из них никогда не видела, свадьба не состоялась, мне не суждено было войти невесткой в обеспеченный дом. Манана, вернувшись из Тбилиси, чуть не умерла от смеха, узнав о моем «выступлении», а отсмеявшись, сказала:

– Все-таки ты чучело. Учись готовить. Давай начнем с салатов

и других закусок. Кстати, их можно давать на завтрак!

С тех пор прошло много лет, и теперь-то я не ударю в грязь лицом, даже могу поделиться с вами своими любимыми рецептами салатов и закусок. Например,

«Корзиночки из лука»

6 крупных красных луковиц, 1/2 стакана овощного бульона, 100 мл красного, белого вина, 150 г шампиньонов, 8 помидоров черри.

Для приготовления вам понадобится крупный лук, лучше всего красный, но сойдет и обычный. Луковки разрежьте пополам и выньте сердцевину, учтите, что стенки корзинки должны быть достаточно толстыми, иначе она развалится. Готовые половинки ошпарьте кипятком в дуршлаге. Вынутые сердцевинки надо мелко порубить, залить овощным бульоном (его можно сделать из «кубика»), добавить сухое белое вино и потушить в течение четверти часа. Порезанные шампиньоны и помидоры черри обжарьте на сковородке, добавьте туда любимые специи. Затем начините луковые корзинки томатно-грибной начинкой, поставьте их в огнеупорную форму, аккуратно влейте винный соус и отправьте в разогретую духовку на десять минут. Закуска хороша в любом виде – как холодная, так и горячая.

Практически всем нравятся

«Розочки из ветчины»

200 г нарезки ветчины, 175 г мясного паштета, 1 соленый огурец среднего размера, 30 г филе сельди, 1 маленькая луковица, 2 ч. ложки сладкой горчицы, 2 ст. ложки желатина, 3 ст. ложки консервированных грибов, 200 мл мясного бульона, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 яйцо, 1/2 стакана белого сухого вина.

Сразу предупреждаю: с этой закуской вам придется повозиться, но результат того стоит. Вам может показаться странным набор продуктов, но для этого блюда на самом деле понадобятся и ветчина, и селедка, и паштет. Ломтики ветчины должны быть тонкие и длинные, поэтому лучше использовать готовую нарезку из вакуумной упаковки.

Итак. Берем соленый огурчик среднего размера. В принципе можно обойтись и маринованным, но я предпочитаю соленый. Огурец, консервированные грибы, сельдь (филе, без костей и кожи), маленькую сырую луковицу мелко режем и все смешиваем в мисочке, туда же кладем мясной паштет и добавляем сладкую горчицу. Именно сладкую, европейскую, а не ядреную российскую. Все тщательно перемешиваем и пробуем: хватает ли соли, перца и не нужны ли какие-нибудь специи. Далее берем кусочки ветчины, расстилаем их, намазываем готовой начинкой, сворачиваем рулетом, закрываем фольгой и ставим в холодильник на нижнюю полку.

Желатин замачиваем в воде. Берем стакан мясного бульона, добавляем в него томатную пасту. Кстати, о последней. Лучшую томат-пасту, на мой взгляд, производят итальянцы, российская, увы, часто неприятно пахнет и имеет слишком жидкую консистенцию. Не покупайте большие литровые банки, вы не используете содержимое сразу, и оно быстро испортится, лучше приобрести пасту, расфасованную в мелкую тару. Вот сейчас нам, например, понадобится всего одна столовая ложка! Бульон и томатную пасту размешайте, влейте туда один белок от куриного яйца и слегка взбейте смесь миксером. На маленьком огне доведите желатин до растворения, следите, чтобы он не закипел. Раствор слегка охладите и аккуратно влейте в него бульонно-томатно-белковую смесь и полстакана белого сухого вина. Непрерывно помешивая, держите соус на огне и вновь доведите его почти до кипения. **Внимание!** Кипятить нельзя!

Ветчину, свернутую рулетом, кладем в глубокую форму, заливаем бульоном с желатином и ставим на холод. Блюдо едят

холодным.

Оригинальная закуска, подходящая в качестве завтрака, – это

«Птичка с творогом»

5,0 кг филе индейки, 2 яйца, панировочные сухари 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка острой горчицы, 250 г обезжиренного творога, 1 багет, 2 помидора.

Филе индейки разрежьте на аккуратные куски, отбейте их. Чтобы филе не разорвалось во время отбивания, заверните его в пищевую пленку или положите в обычный полиэтиленовый пакет. Подготовленные части птицы нужно окунуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле без запаха. Главное – не переусердствовать с перцем и солью. Если вы используете готовую панировку, то она чаще всего уже содержит специи. И еще маленькая хитрость: я не солю и не перчу само мясо, сдабриваю приправами взбитое яйцо.

Готовые филе снять с огня. Взбить миксером мед, острую горчицу и творог. Длинный французский багет острым ножом разрежьте пополам вдоль. Намажьте обе его части творожной массой, сверху положите кусочки индейки и кружочки помидоров, сложите багет вместе, заверните в фольгу и уберите в холодильник. Если вы приготовите блюдо вечером, утром получите вкусный завтрак. Подойдет оно и в качестве закуски или вместо пирожков к бульону.

Еще в нашей семье любят:

«Сыр в кроватке»

400 г твердого сыра, 3 сладких болгарских перца, 1 стручок чили, 1 пучок кинзы, 4 ст. ложки оливкового масла.

Сыр разрежьте на пластины, они не должны быть излишне тонкими. Возьмите три сладких болгарских перца и стручок жгучего чили. Помойте вашу любимую зелень, я использую в этом рецепте либо кинзу, либо такое же количество орегано. Зелень измельчите, добавьте в нее оливковое масло и слегка поперчите. Сыр положите в миску, сверху залейте его смесью из масла с зеленью и оставьте на час. Болгарский перец разделите вдоль на половинки, уберите зерна и «хвостик», в «лодочку» положите по небольшому ломтику чили. Будьте осторожны, не переборщите со жгучим перцем. Тем, кто не любит острое или кому врач запретил его употреблять, от чили лучше отказаться. Достаньте сыр из маринада, поместите в половинки болгарского перца, скрепите верхнюю и нижнюю части при помощи шпажек из дерева и жарьте на гриле минут десять, не забывая переворачивать. В моей электроплите есть функция гриля, поэтому я пользуюсь духовкой. Подавать «сыр в кроватке» лучше теплым.

Совсем нетрудно приготовить и

«Счастливую креветку»

8 картофелин среднего размера, 200 г адыгейского сыра, 8 крупных креветок.

Картофель тщательно помыть при помощи щеточки, отварить «в мундире». Имейте в виду, что при слишком сильном кипении кожура может лопнуть, а нам этого не надо. Отварную картошку слегка остужаем и режем пополам. Режем сыр на 8 кусков. Если вам не нравится адыгейский сыр, его можно заменить моцареллой или сулугуни, только проверьте, чтобы последний не оказался излишне соленым. Смажьте противень маслом, каждую половинку картофеля нужно положить в гнездо из фольги, сверху поместить кусочек сыра и предварительно отваренную креветку. Противень отправить в разогретую духовку минут на десять.

Креветки понадобятся и для блюда

«Ананас на отдыхе»

150 г твердого сыра, 2 крутых яйца, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 100 г креветок, 1 банка консервированных ананасовых колец.

Твердый сыр, например эдам или гауда, и два сваренных вкрутую яйца измельчить на терке, зубчики чеснока пропустить через пресс. Все ингредиенты смешать и заправить смесью из майонеза и сметаны. Я не очень люблю самый популярный в России соус. Майонез мне кажется излишне жирным, поэтому не советую вам выливать в салатницу содержимое целой банки. Но иногда без майонеза не обойтись, однако я всегда разбавляю его сметаной в пропорции 1:1. Кладем на блюдо консервированные ананасы, выкладываем на каждое кольцо горкой сырную смесь, сверху украшаем мелкими отварными очищенными креветками.

Весьма оригинальны, на мой взгляд,

«Апельсиновые тарталетки»

4 сладких апельсина среднего размера, 1 стаканчик натурального йогурта, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка карри, 250 г куриной грудки, 2 ст. ложки консервированных шампиньонов, 30 г рокфора, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка.

Апельсины вымыть, разрезать пополам, достать мякоть (это легко сделать ложкой), отжать из нее сок. Половинки кожуры положить как тарталетки на доску. Натуральный йогурт без добавок смешать с двумя столовыми ложками, сметаной и таким же количеством майонеза, добавить туда небольшое количество карри – получится вкусный соус. К отварной, аккуратно нарезанной куриной грудке добавить консервированные шампиньоны и натертый пикантный сыр. Я предпочитаю рокфор, но он имеет весьма специфический вкус, вы можете использовать свой любимый сыр, хотя попробовать рокфор или более дешевый дор блю тоже стоит. Туда же добавьте консервированный зеленый горошек. Грудка, грибы, горошек соединяются с соусом, посыпаются тертым сыром, тщательно перемешиваются и раскладываются в апельсиновые тарталетки.

В те же тарталетки можно положить и

«Паштет из фасоли»

400 г красной фасоли, 1 стакан ядер грецкого ореха, 1 зубчик чеснока, 100 мл овощного бульона, 75 г сливочного масла.

Фасоль варим до готовности, превращаем ее блендером в пюре, добавляем орехи и вновь разбиваем в однородную массу, затем доливаем чуть-чуть отвара от фасоли. Степень густоты паштета зависит от вашего желания. Когда получится нужная консистенция, добавьте в смесь немного чеснока, пропущенного через пресс, и мягкое, но не растопленное масло. Готовый паштет выложить в апельсиновые тарталетки и украсить зеленью.

Мы привыкли, что тарталетки – это непременно формы из теста. На самом деле в этом качестве можно использовать самые разные продукты: крутые яйца, из которых удалили желток, кожуру от авокадо или от апельсинов, огурцы без мякоти, ананасовые кольца, половинки яблок и прочее. Совсем необязательно возиться с тестом.

Кстати, о печеночном паштете. Многие умеют делать это простое блюдо. Ну чем оно может удивить? Однако в одном доме, когда хозяйка принесла тарелку с вроде бы обычной едой, я была поражена.

«Поросенок из паштета»

1 кг домашнего паштета, 2 изюминки, 2 горошины черного перца, 30 г сливочного масла.

Вот вам пример того, как самая незатейливая еда, приготовленная из печени и сливочного масла, способна стать украшением праздничного стола.

Приготовьте обычный паштет. Прежде чем отправить массу в холодильник, положите ее сразу на то блюдо, на котором собираетесь подавать на стол, и вылепите из нее поросенка. Придайте большому куску округлую форму – это будет спинка, сформируйте голову с пятачком (вместо ноздрей воткните две горошины черного душистого перца), глаза заменят изюминки, не забудьте про большие ушки. Затем растопите немного сливочного масла, кулинарной кистью тщательно обмажьте поросенка и поместите его в холодильник, через пару часов еще раз покройте его сливочным маслом. Готовить поросенка лучше с вечера, тогда он гарантированно застынет. Его нужно подавать с тостами из белого хлеба.

Кстати, недавно я хотела сделать такие и поняла: качественного хлеба сейчас не найти. Стало очень грустно.

В детстве моим самым любимым лакомством был кусок белого хлеба, щедро намазанный сливочным маслом и посыпанный сахарным песком. Никакие торты или конфеты не могли его заменить. С течением времени я отказалась от весьма калорийного бутерброда, увлеклась здоровым питанием и изгнала из своей жизни сначала булки, а за ними и масло, и сахар. Хлеб я заменила хрустящими галетами и чувствовала себя прекрасно, пока моя дочь не купила электроприбор под названием «сэндвичница».

– Очень удобно, – сказала Маня, – утром не будет проблем: не понадобится вставать на полчаса раньше, чтобы сделать завтрак. Берешь кусок хлеба, сверху кладешь сыр, колбасу, ветчину, ну что хочешь, и закрываешь крышку. Крэкс-фэкс-пэкс – завтрак подан.

И тут мне до дрожи захотелось бутерброда с сыром, их я уже давно не ем, считаю вредными. Пару минут мозг и желудок вели активный спор, в конце концов последний победил, и я помчалась в магазин.

В хлебном отделе был огромный выбор всевозможных изделий. Итальянская чабатта во всех видах, немецкий «белый брот» с помидорами, оливками, чесноком и перцем, французские

багеты: длинные, короткие, с отрубями, но мне хотелось нашенского, белого, нарезного.

– Обычного нет? – робко спросила я у продавщицы.

Та в ответ швырнула на прилавок пакет с уже нарезанными ломтями. Я взяла батон и удивилась его легкости, будто держу кусок ваты.

Бутербродница и в самом деле оказалась волшебным аппаратом. Не успели мы с Маней захлопнуть крышку, как по кухне потек волшебный аромат, рот наполнился слюной… Дрожащей от нетерпения рукой я открыла агрегат и изумилась. А где сэндвич? На тефлоновом дне застыла лужица расплавленного сыра – и все!

– Странно, однако, – пробормотала Маня, выковыривая светло-желтые комки, – куда подевался хлеб?

– Не знаю, – растерялась я.

– Ты забыла положить кусок батона! – осенило Машу, – просто плюхнула сыр – и все!

– Разве я похожа на идиотку? – возмутилась я.

– Каждый может ошибиться, – дипломатично заметила дочь, – попробуй еще раз!

– Ну уж нет, – уперлась я, – теперь твоя очередь.

Маруся положила в агрегат кусок хлеба. По кухне поплыл восхитительный аромат, мы откинули крышку.

– М-да, – озадаченно протянула Маша, – а где хлебушек?

Ломтик батона вновь испарился.

С упорством, достойного лучшего применения, мы повторяли операцию вновь и вновь, и каждый раз хлеб таял. В конце концов, меня осенило, я взяла упаковку и прочитала его состав: мука порошковая, улучшитель вкуса, вода, ароматизатор, идентичный натуральному, дальше шли всяческие «Е».

– Ясненько, – протянула Маруся, – это не хлеб, а вода и непонятные вещества, а помнишь ситники по десять копеек?

– Городская булка с гребешком, – воскликнула я, – серый за тринадцать копеек, калач, калорийка, свердловская сдоба?

– Бородинский, ржаной, обдирной круглый, – подхватила Маша, – вот они бы точно не растворились в печке! Какие из них получались сухарики! Куда подевались любимые московские сайки и нарезной?

Мы предавались ностальгическим воспоминаниям целый вечер, отскребали из сэндвичницы лохмотья сыра и вздыхали о том самом, вкусном столичном хлебе. В конце концов, Маша рассмеялась.

– Помнишь, как мы подшучивали над бабушкой, когда она говорила: «Дети, калач при царе-батюшке был пышнее!»

– Может, бабуля и была права, – протянула я, – жаль, мне не удалось попробовать хлеб ее детства. Боюсь только, что скоро нарезной станут продавать в таблетках! Мне мало чего жаль из прошлого, еще меньше я хотела бы повторения прежних лет, но вот возвращение ситника или калача с ручкой приветствовала бы с восторгом.

Если хотите сделать вкусные тосты, ищите редкого зверя: подлинный батон белого хлеба, надеюсь, вам повезет, вы найдете место, где его еще выпекают.

Еще одна оригинальная и копеечная горячая закуска, производящая сногсшибательное впечатление на гостей и домашних. Когда я впервые поставила это блюдо на стол, дети потеряли дар речи.

«Пылающий вулкан»

1 кг картофельного пюре, скорлупа от 1 яйца, 3 ст. ложки любого кетчупа.

Сделайте самое обычное картофельное пюре, только чуть более густое, чем обычно. Горкой выложите его на блюде, с жидкой массой такой трюк не пройдет.

Сформируйте на вершине горы из пюре небольшую вмятину, туда положите половинку скорлупки из-под куриного яйца или маленькую огнеупорную формочку того же размера, на дно которой поместите таблетку сухого спирта. Может, кстати, подойти крохотная круглая свечка в металлической форме, но от нее на пюре могут остаться капли воска.

Затем возьмите кетчуп или другой любимый вашими гостями соус и аккуратно нарисуйте им потеки на горе из пюре. Это будет лава. Дальнейшее зависит лишь от фантазии хозяйки. Можно набросать сверху жареный лук, грибы, зеленый горошек, уложить у подножия сосиски, колбасу, мясо, рыбу… возможности безграничны. Потом настает главный момент.

Вы гасите в столовой свет и громко объявляете:

– Внимание. Горячая закуска «Вулкан»!

Поджигаете спирт и вносите блюдо. Огонек на вершине пюре выглядит фантастично, вам гарантированы аплодисменты и крики восхищения. Вот как бывает: накупишь дорогих составляющих для салата, а он не вызовет восторга, а дешевое пюре изумит гостей.

«Бильярд с грудинкой»

0,5 кг зерненого творога, 2 мандарина, 3 болгарских сладких перца, так называемый «светофор»: красный, желтый, зеленый, 50 г копченой грудинки, 3 ст. ложки маслин без косточек.

Солим творог и перчим по вкусу, тщательно перемешиваем и делим на три части. Берем несколько кусочков нежирной копченой грудинки, горстку маслин без косточек, мелко рубим перец, мандарины, мясо и маслины и смешиваем маслины и грудинку с одной частью творога. Вторую часть творога соединяем с мандаринами, третью – с частью перца. Грудинку нужно предварительно пожарить и тоже измельчить. Потом надо сформировать творожные шарики, их получится три вида: с грудинкой и маслинами, с мандаринами и с перцем. Шарики надо обвалять в остатках мелко нарубленного болгарского перца. Те, что с грудинкой, обвалять в зеленом, с мандаринами – в желтом, ну а перечные – в красном. Закуску поместить в холодильник на час.

Все блюда, о которых я писала выше, естественно, являются закусками. Но ведь можно нарушить неписаные правила и подать тот же «Вулкан» в качестве горячего блюда или гарнира, а «Бильярд с грудинкой» сделать завтраком. Я очень долгое время жила в мире стереотипов, была твердо уверена: омлет едят лишь утром, на завтрак. В Париже я с изумлением узнала, что подавляющее большинство французов с удовольствием ест яйца на ужин. Не стоит жить по непонятно кем писаным законам. Если ваша бабушка говорила: «Моя мама велела всегда в семь утра есть овсянку, поэтому извольте каждое утро получать по тарелке каши», – задумайтесь: а вам каша по душе? Может, вам хочется перед работой съесть супчик? Слышу, слышу, как мне возражают: суп подают только на обед. Правда? Это что, записано в Конституции? Я знаю людей, которые начинают день с куриного бульона, завершают его винегретом с селедкой и живут счастливо. Если ваше здоровье не страдает и доктор не прописал строгой диеты, то не бойтесь сами выбирать себе еду, и тогда исчезнет множество проблем. Ну почему мало кому приходит в голову, что завтраком может служить любой салат?

Кстати, советую относиться к новым рецептам с осторожностью. Года два назад я вычитала в одном, переведенном с французского языка, журнале замечательный

рецепт салата из креветок. Все было понятно, кроме одного: автор настаивал, что дно миски необходимо выстелить листьями «козьей головы иначе весь вкус и аромат блюда потеряется безвозвратно». Цитата приведена дословно.

Я не долго думая отправилась в супермаркет и пристала к продавщице с вопросом:

– Где взять козью голову?

Девушка вздрогнула, но вежливо ответила:

– В мясном отделе.

Я пошла в мясной и задала тот же вопрос другому продавцу:

– Где взять козью голову?

– Мы ими не торгуем, – ответил продавец, – есть свиные. А зачем вам башка козы?

Я рассказала о салате.

– Интересно, – согласился мужчина, – но, думаю, это некая разновидность салата, ступайте в овощной.

Пришлось вернуться назад и терзать продавщицу, но меня вновь ждала неудача.

– Есть китайская капуста, «Айсберг», кочанный, кудрявый, корн, – старательно перечисляла девушка, – про козью голову я не слышала.

Нет ничего хуже нереализованного желания, в каждом магазине я теперь непременно спрашивала:

– У вас есть голова козы?

И получала ответ:

– Может, в мясном отделе?

Никто ничего не слышал об овоще с таким названием.

Но ведь в книге черным по белому было написано: «Непременно настелите в салатник козью голову, иначе все ингредиенты потеряют вкус и аромат». А между прочим, в состав салата входит дорогая черная икра, и терять ее «вкус и аромат» мне абсолютно не хотелось.

Я почти простилась с мечтой приготовить тот суперсалат, но тут меня позвала в гости подруга-француженка. Натали увлекается кулинарией, поэтому первый вопрос, который я ей задала, звучал так:

– Где купить голову козы?

– Ты решила заняться черной магией? – шарахнулась в сторону Натали.

– Всего лишь хочу сделать салат, – уныло пояснила я, – в России этой его разновидности нет! Наверное, он очень дорогой…

– Голова козы? – задумчиво переспросила подруга. – Ну конечно же! Это…

Натали подскочила к проволочной корзинке и вытащила из

нее небольшой тугой вилок.

– Вот, – радостно возвестила она, – голова козы.

– Обычная белокочанная капуста? – с недоверием прищурилась я, – ты ничего не путаешь?

– Нет, – сказала парижанка, – так капусту называла моя деревенская бабушка. Старое выражение, нынче почти забытое, я с трудом его вспомнила. У вас в языке, наверное, тоже есть слова, практически вышедшие из употребления, изменяется не только литературный язык, но и сленг, я тебе это как дипломированный филолог говорю.

Вот, например, в начале семидесятых годов московские модники повсеместно употребляли слова «чувак» и «чувиха» вместо «парень» и «девушка», потом, по непонятной причине, эти выражения исчезли из обращения, их заменили «мэн» и «герла», а сейчас ваша молодежь ударилась в кулинарную тему «крендели», «перцы», «кексы». Если встречаешь человека, который радостно произносит: «Привет, чуваки», – сразу понимаешь, сколько ему лет. Я хорошо изучила эту тему, недавно писала статью о московской «золотой молодежи». Так вот, «голова козы» – так называли капусту наши бабушки.

– С ума сойти, – пробормотала я, – простая капуста! Столько времени я потратила на поиски того, что спокойно лежит на каждом углу! Ну почему автор кулинарного рецепта взял на вооружение давно забытое выражение французских крестьян?

Натали фыркнула.

– Смею предположить, что он просто перевел старую книгу и сам не знал, что это такое – «голова козы». Мой тебе совет: если встречаешь в рецепте нечто совсем уж экзотическое, невероятное, то подумай, каким продуктом его можно заменить. В кулинарии важен творческий подход. Мне кажется, что большинство салатов родилось в тот момент, когда к хозяину в дверь стучали незваные гости, и хозяин в спешке вытаскивал из холодильника все запасы, перемешивал их и подавал на стол.

Салат с «головой козы» я так и не приготовила, зато сейчас поделюсь с вами рецептом очень вкусного и простого салата.

«Пьяная капуста»

1 небольшой вилок капусты, 1 стакан ядер грецкого ореха, 3 зубчика чеснока, 1 пакетик смеси «Хмели-сунели», 2 ст. л. рубленой кинзы, 2 ст. ложки рубленой петрушки, 2 ст. ложки красного винного уксуса.

Вилок капусты разбираем на листочки, опускаем их в кипяток и отвариваем. Я отбрасываю листья на дуршлаг, когда они чуть жестковаты. А некоторые мои подруги просто их ошпаривают, тут все зависит лишь от ваших пристрастий. Единственное, что необходимо сделать непременно, это удалить у листа толстый «корешок». Готовую капусту нарежьте. Затем скалкой или толкушкой раздавите ядра грецкого ореха и зубчики чеснока. Смешайте орехи, чеснок, «Хмели-сунели», зелень (я использую кинзу и петрушку), красный и черный молотый перец, соль по вкусу и 2 столовые ложки винного уксуса, желательно красного, но подойдет и белый. Соус вылейте на капусту и оставьте салат на час. Не убирайте его в холодильник, капуста должна быстро пропитаться. В идеале «пьяную капусту» лучше готовить с вечера, но ночь она должна провести в прохладном месте.

Как у всякой хозяйки, у меня есть любимые рецепты, и я разделяю их на простые и праздничные. В нашей семье не любят смеси из отварного мяса, крутых яиц, картошки и макарон. Мы предпочитаем сочетания из овощей, грибов и фруктов.

«Маленький салатик»

1 банка маслин без косточек, кочан листового салата, 150 г салата латук, для соуса: 2 ч. ложки уксуса, 40 мл растительного масла.

Маслины разрезаем на четыре части. Но можно поделить их на половинки, и процесс приготовления салата упростится. Из латука выньте «кочерыжки», порубите сердцевинки на крупные части, второй салат можно просто порвать руками. Перемешайте салат с маслинами и заправьте его так называемым соусом для винегрета: растительное масло + уксус и немного сахара. Уксус можно заменить соком лимона.

Очень просто сделать

«Веселые шампиньоны»

150 г шампиньонов, 1 красную, сладкую луковицу, кочан листового салата, растительное масло, уксус или лимонный сок.

Шампиньоны очень тщательно вымойте в большом количестве многократно сменяемой воды. Грибы не нужно варить, они нужны сырыми. Шампиньоны нарезать очень тонкими пластинами. Я редко пользуюсь кухонным комбайном. С одной стороны, мне лень, порезав в нем одну луковицу, мыть потом чашу, насадки, ножи. С другой – комбайн столь мелко шинкует продукты, что они теряют вкус. Но для «Веселых шампиньонов» я всегда включаю агрегат, при резке грибов ему нет равных. Красный сладкий лук нарезаем очень тонкими кольцами. Если вы используете обычный лук, то, нашинковав, положите его в дуршлаг и ошпарьте кипятком, таким образом вы избавитесь от неприятной горечи. Порвите на кусочки любой листовой салат, смешайте с грибами и луком, заправьте либо соусом для винегрета, либо свежевыжатым соком лимона, посолите и оставьте на час. Единственное отрицательное качество этого блюда: его нельзя долго хранить, то, что не съедено, придется выбросить.

Из шампиньонов же я делаю и другой салат, тоже очень простой.

«Грибочки на прогулке»

150 г мелких шампиньонов, 2 огурца, 2 помидора, 1 пучок кинзы, 1 луковица.

Вам понадобится тефлоновая сковородка, потому что шампиньоны нужно пожарить без масла. Резать грибы не надо, купите совсем крошечные и целиком жарьте. Сначала помойте их как следует, ведь грибы – одни из самых грязных продуктов, в них скапливаются песок, частички земли. Пока шампиньоны обжариваются, нарежьте зеленые огурцы и помидоры, порубите любимую зелень, в данном случае кинзу. Кстати, кое-кто добавляет в этот салат зеленый лук, говорят, получается очень вкусно, но я предпочитаю репчатый, мелко нашинкованный лук. Положите грибы в миску, сверху покройте их овощами, можно добавить перец чили, очень малое количество. Самое интересное, что этот салат можно заправить всем, что попадется под руку: сметаной, майонезом, оливковым маслом, винегретным соусом.

Оригинальный, на мой взгляд, салат получается из странного набора продуктов: сыр, мед, апельсин, яблоки, грибы…

«Невероятная смесь»

1 большое зеленое яблоко, 1 апельсин, 100 г сыра чеддер, 200 г шампиньонов, 1 сладкий болгарский перец, лучше красный.

Яблоко очистить от кожуры. Конечно, в ней содержатся витамины, но в последнее время я поняла: хорошо отмыть яблоко мне не удается. Полезный фрукт нынче покрыт веществом, похожим на воск, вода с него стекает, а пальцы прилипают к плоду, даже если вы терли его щеткой. Поразмыслив, что лучше: получить много витаминов и наесться химии или недополучить полезных веществ и тщательно ошкурить яблоко, чтобы не полакомиться всей таблицей Менделеева, я выбрала второй вариант и теперь чищу от кожуры все: огурцы, помидоры, груши, сливы, бананы… Впрочем, о последних я упомянула зря, вряд ли найдется человек, способный слопать банан с кожурой. Хотя… был в моей жизни занятный случай.

В конце семидесятых годов в буфете газеты «Вечерняя Москва», где тогда я работала, появились бананы. Сейчас эти незамысловатые дешевые фрукты лежат практически на каждом углу, и мы делаем из них салаты, пюре, гарнир и прочее. А в те приснопамятные времена бананы были столь же редки, как… как что? Не могу даже подыскать сравнение.

Схватив ветку зеленых плодов, я принесла ее домой и сказала маленькому Аркашке:

– Это очень вкусно!

– Лучше чем мороженое? – заинтересовался сын.

– Намного, – заверила я и ушла в ванную.

Когда я вернулась на кухню, Кеша с самым кислым видом сидел у стола.

– Ужасная гадость! – воскликнул он, увидев меня, – я их и сахаром посыпал, и корицей, но все равно они противные. Ты пошутила про самые вкусные фрукты?

Я окинула взглядом темно-зеленые бананы и вздохнула. Ну откуда моему неизбалованному сыну знать, что бананы должны полежать в темном месте до созревания? Глупая мать не объяснила этого ребенку, а также забыла сказать о том, что с плода снимают шкуру. Представляю, сколь «хорош» на вкус неочищенный зеленый банан, напрасно бедный Кешка пытался сдобрить его сахаром.

Но вернемся к рецепту.

Режем яблоко небольшими кусочками. С апельсина режем, снимаем цедру на терке, разделываем его на дольки, снимаем с них пленки и разбираем на мелкие кусочки. Измельчаем сыр, мне больше всего в этом блюде нравится чеддер, шинкуем соломкой сладкий болгарский перец, перемешиваем все составляющие и добавляем жареные шампиньоны. Заправлять салат нужно смесью из едкой горчицы, меда и лимонного сока в пропорции 1:1:1. То есть по столовой ложке каждого продукта, или по две, или по три…

Иногда я подаю этот салат на ужин и тогда непременно делаю к нему

«Ржаные тосты к невероятной смеси»

30 г сливочного масла, 150 г шампиньонов, 1 ст. ложки зернистой горчицы, 50 мл сливок.

Сливочное масло растапливаем в сковороде на слабом огне. В масло бросьте грибы, доведите их до готовности, затем положите зернистую горчицу, ее можно купить в супермаркетах, достаточно одной столовой ложки приправы даже на большее количество грибов. Перемешайте тщательно и влейте 50 граммов сливок. Смесь готовится еще минут пять, при постоянном помешивании. Обычный черный хлеб нарежьте ломтиками, подсушите в тостере, положите на каждый готовые грибы и подавайте вместе с салатом.

Завершив грибную тему, я плавно перехожу к авокадо. Этот овощ очень калориен и полезен. Салаты с авокадо получаются очень сытными, но не тяжелыми. Авокадо бывает разных сортов. «Королевский» – с глянцевой светло-зеленой кожурой, имеет размер дыньки-«колхозницы». Он очень вкусен, но я употребляю его редко, потому что использовать гигантский плод целиком не удается, а при хранении он резко теряет во вкусе. Если надо спрятать в холодильник остатки авокадо, я непременно заворачиваю их в фольгу. Для салата я предпочитаю брать тот, что не больше груши, его плоды бывают шершавой пупырчатой кожурой, иногда с гладкой, цвет варьируется от темно-зеленого до нежно-салатного, имейте в виду: это разные сорта авокадо, и вкус у них тоже разный. Вы сами должны разобраться, какой вам нравится. При выборе авокадо учтите, что на плоде не должно быть черных пятен. Если продавец с самым честным видом сообщает вам:

– Темные места на шкуре свидетельствуют об исключительной спелости, – он врет, авокадо не банан. У второго, да, черные полосы и впрямь сообщают о готовности фрукта к употреблению, а у авокадо они – это начало гниения. Как правило, в супермаркеты авокадо поступают незрелыми, и найти спелый плод для салата трудно. Мой вам совет: не берите тот овощ, что лежит на витрине сверху, это пюреобразные плоды, которые надо выбросить, внизу окажутся несъедобные камни, то, что вам надо, спрятано в середине.

Достаньте авокадо, внимательно осмотрите его на предмет наличия пятен и очень нежно, подушечкой большого пальца надавите на кожуру. Если вы ощущаете, как палец чуть-чуть

продавливает мякоть, а потом натыкается на нечто твердое, то это то, что нужно. Мягкий авокадо брать ни в коем случае нельзя, он уже «умер». Уж лучше купите каменный, полежит денек-другой в кухонном шкафчике и дозреет. Качественное авокадо при разрезании имеет цвет сливочного масла с легким добавлением зелени, из него легко вынимается косточка, а кожуру вы без труда снимите целиком. Кстати, кожуру потом можно использовать в качестве тарталетки для салата. «Шкура» авокадо не съедобна, сердцевина косточки тоже.

«Авокадо с семечками»

1 зеленая редька, 1 морковь, чашка ростов сои, 1 авокадо, 5–6 листьев любого салата, 2 ст. ложки очищенных семечек, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка сахарного песка.

Редьку и морковку натираем на терке или пропускаем через кухонный комбайн, добавляем проростки сои, их количество зависит от вашего вкуса, я беру одну небольшую чашку. Мякоть авокадо нарезаем кубиками и соединяем все части вместе, добавляем листья любого салата – подойдет «Айсберг» или «Китайская капуста». Заправку делаем из растительного масла, сока лимона и небольшого количества сахарного песка. Готовый салат нужно щедро посыпать очищенными семечками.

«Авокадо с моцареллой»

1 яйцо, 100 г мелких креветок, 1 авокадо, 1 кофейная ложка лимонного сока, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны.

Сначала пару слов о моцарелле. Я никогда покупаю ту разновидность сыра, которая продается в виде огромной колбасы, от нее отрезают нужное количество и взвешивают. На мой взгляд, самая вкусная моцарелла разложена в небольшие пластиковые коробочки, кусочки плавают в рассоле и сохраняют свой вкус. Моцарелла и брынза – это разный сыр, не путайте, пожалуйста. Брынза соленая, а моцарелла пресная, по вкусу она слегка напоминает адыгейский сыр, поэтому, если вы не нашли моцареллу, в салате ее лучше заменять им, а не брынзой. Лучшую моцареллу делают в Италии, немецкая и французская ей в подметки не годятся, а ту, что производят в Прибалтике, даже не пробуйте, она, по моему мнению, ужасна. Теперь собственно рецепт.

Варим вкрутую яйцо, режем его на кусочки. Измельчаем отварные креветки. Авокадо моем, чистим, вынимаем косточку, сбрызгиваем мякоть соком лимона и измельчаем в пюре с помощью блендера. Смешиваем все составляющие и заправляем смесью из майонеза и сметаны в пропорции 1:1. Пюре раскладываем в пустую кожуру от авокадо. Берем шпажки и нанизываем на них попеременно помидоры черри и небольшие куски моцареллы. «Шашлычок» втыкаем в салат.

«Волшебная рыбка»

1 авокадо, 1 банка горбуши в собственном соку, 2 помидора, 10 оливок без косточек, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ложка лимонного сока.

Порезать авокадо кусочками. Консервированную горбушу в собственном соку разделить на ломтики, порезать помидоры, добавить зеленые оливки без косточек. Все смешать. Заправить смесью из оливкового масла и лимонного сока. Вместо горбуши можно взять любые рыбные консервы в собственном соку, в томатном соусе не подойдут. Осторожно с солью – она уже есть в горбуше.

Консервы понадобятся и для следующего салата, но только овощные.

«Разноцветная брынза»

1 банка сладкой кукурузы, 1 банка красной фасоли, 1 стебель лука-порея, 2 помидора, 100 г брынзы, 2 листа любого салата, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, чуть-чуть чили.

Если вы любите греческий салат, то с удовольствием съедите и это блюдо. Несмотря на то, что среди ингредиентов нет ни рыбы, ни мяса, ни картофеля, оно очень сытное и калорийное.

Откройте банки, слейте рассол. Кукурузу просто вытряхните в миску, а фасоль предварительно промойте холодной водой. Нарежьте стебель лука-порея, добавьте его к консервированным овощам, порежьте несколько помидоров и примерно сто граммов брынзы, добавьте пару порванных на куски листьев любого салата, перемешайте и заправьте острым соусом из растительного масла, лимонного сока, перца чили и соли.

«Салат с виноградом»

3-4 листа любого салата, 30 г белого винограда, 30 г темного винограда, 1/2 стакана ядер грецкого ореха, 200 г твердого сыра, 6 ст. ложек яблочного сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 30 мл орехового масла.

Листья салата тщательно моем, устилаем ими большую тарелку. Мой вам совет: купите специальный пластиковый дуршлаг в виде неглубокой корзинки, он предназначен для сушки салата и зелени. Если вы хотите использовать в качестве «подкладки» ненарезанные листья, они должны быть сухими. Далее берем виноград: темный и белый. Самый идеальный сорт – кишмиш, без косточек и мелкий. Если виноградины крупные, нужно их разрезать. Виноград перемешайте с мелко нарезанными ядрышками грецких орехов, тертым сыром типа эдам. Особенностью этого салата является соус. Шесть столовых ложек свежевыжатого яблочного и одна столовая ложка лимонного сока – смешать очень осторожно, крохотными порциями влить ореховое масло. Три условия приготовления вкусного соуса: сок должен быть свежевыжатым, масло охлажденным, заправка непрерывно взбивается. Необязательно пользоваться миксером, подойдет самый обычный венчик. Ореховое масло можно заменить кунжутным, в крайнем случае оливковым, но вкус салата изменится далеко не в лучшую сторону.

Очень прост в изготовлении и совсем недорог

«Сельдерей в шубке»

2 крупных зеленых яблока, 150 г черешкового сельдерея, 8 слив небольшого размера, 100 мл сливок высокой жирности, 5 мл лимонного сока.

Яблоки почистите, порежьте тонкими ломтиками. Чтобы дольки не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Очистите черешковый сельдерей и нашинкуйте его на крупной терке. Сливы нужно разрезать и вынуть косточки. Взбить сливки жирностью не менее 30 %. Конечно, можно купить баллончик и выдавить из него необходимое количество пенной массы. Но позвольте открыть вам небольшой секрет: от настоящих взбитых сливок содержимое баллончика отличается как я от Майи Плисецкой. Вроде у меня тоже две руки, две ноги и танцевать умею, но балерина из госпожи Донцовой никакая. Поэтому не ленитесь, купите пакет натуральных сливок необходимой жирности и включайте миксер. Чтобы сливки хорошо взбивались, надо, во-первых, венчик миксера охладить, во-вторых, сливки тоже должны быть холодными, в-третьих, если в посуде, в которой вы взбиваете сливки, или на вращающейся части миксера окажется хоть капля постороннего вещества, сливки не взобьются. Поэтому нужно очень тщательно вымыть мисочку и железные венчики, а потом вытереть их бумажным полотенцем.

Взбитые сливки осторожно перемешайте с салатом и немедленно подайте на стол. Кстати, одна моя подруга добавляет в сливки пару ложек густой сметаны, другая подмешивает к заправке майонез. Лично мне не нравится ни один из этих вариантов, но все же знайте о них.

От простых и не очень дорогих салатов я плавно перехожу к тем, приготовление которых потребуют от хозяек много времени и немалых трат. Сейчас в продаже великое разнообразие продуктов, многие из них мы ранее не то что не пробовали и не нюхали, но даже и не видели, абсолютно неизвестно, как ваш организм отреагирует на печень «морского кенгуру» или филе «говяжьей стерляди из африканского озера Пху-Пху». Вполне вероятно, что у вас сильнейшая аллергия на эти деликатесы, но вы о ней не знаете. Поэтому, прежде чем есть что-то экзотическое, проявите бдительность и сначала попробуйте небольшой кусочек и будьте осторожны, готовя неведомые деликатесы для гостей, а то с вами может случиться такая же трагикомическая история, как с Леной Некрасовой.

Ленка давно хотела выйти замуж, и это желание было огромными буквами написано на ее милом личике. Мужчины – странные создания, будь я парнем и повстречайся мне женщина, мечтающая стать хозяйкой и матерью, я бы моментально предложила ей руку и сердце. Но мужиков почему-то отпугивают особы с установкой на здоровую семью, их привлекают те, кто цедит сквозь зубы:

– В загс? С ума сошел! Никогда!

Услышав эти слова, мужчин моментально охватывает азарт охотника, и они начинают бегать за дичью. А Ленка никогда не прикидывалась феминисткой и поэтому пребывала в одиночестве.

Я пыталась научить подругу уму-разуму:

– Прикинься бесшабашной девицей, думающей лишь о собственных удовольствиях. Спрячь подальше собрание кулинарных книг, не рассказывай, что вырастила двух племянников, а глажку постельного белья считаешь лучшим времяпрепровождением, добавь в характер пару капель стервозности, и через полгода мы погуляем на твоей свадьбе.

Но не в коня корм. Ленка соглашалась со мной, кивала головой, но рано или поздно приглашала потенциального жениха к себе домой. Предполагаемый муж лакомился изысканным ужином из пяти-шести мастерски состряпанных Леной блюд, удивлялся хирургической чистоте квартиры, осматривал вышитые хозяйкой подушечки и связанные ею же накидки на кресла, примечал на полках толпу любовных романов, тома по кулинарии и стыдливо сложенные в сторонке пособия «Как родить здорового ребенка» и… убегал прочь. Ситуация повторялась с удручающей периодичностью, но вскоре у Ленки появился очень милый Миша. Я решила взять руководство в свои руки и приказала подруге:

– Никаких приемов у себя дома! Ходишь с ним в рестораны и кинотеатры, капризничаешь по полной программе, упаси тебя бог тыкать пальцем в каждую проезжающую мимо коляску с младенцем и восторженно вопить: «Какой сладенький! Боже, так хочется малыша». Не смей восхищаться даже щенками и котятами!

Целых три месяца Ленка стойко выполняла мои указания, но потом все-таки пригласила Мишу к себе. Я накануне примчалась к ней и собственноручно навела порядок: убрала ее книги, на их место поставила альбомы по современному искусству, спрятала плюшевые игрушки, водрузила в гостиной парочку ваз с букетами, вышвырнула дурацкие ароматические свечи, вышивки, вязание, положила журналы, посвященные архитектуре и дизайну, и велела:

– На ужин салат!

– И только? – расстроилась Ленка, намеревавшаяся, как всегда, продемонстрировать чудеса кулинарии.

– Да, – непреклонно заявила я, – один! Самый простой! Из тех, что способен сделать младенец, ну… э… например: сардины из банки, размятые вилкой, плюс небольшое количество лимонного сока. Уложи горкой, сверху, в качестве апофеоза, воткни маслину! С косточкой! И подай к ним черные сухари из пачки. Если не послушаешься – я с тобой больше не дружу.

Около полуночи из моего телефона понесся рыдающий голос Некрасовой. Еле-еле успокоив подругу, я разобралась в причине слез. Свидание началось замечательно, но, когда Ленка поставила на стол салат, произошло непредвиденное. У кавалера, откушавшего тостик с сардинками, начался отек Квинке. У Миши оказалась аллергия именно на этот сорт рыбы. Слава богу, Некрасова не растерялась, вызвала «Скорую», и кавалера спасли.

– И что делать? – хлюпала носом Ленка.

– Так он жив? – с облегчением уточнила я, уже собравшаяся обращаться к приятелю-полковнику с просьбой вытащить подругу из милиции, куда ее посадили за попытку убийства ухажера.

– Конечно, – простонала Лена.

– Отлично, – оптимистично сказала я, – через неделю повторяем попытку.

– Снова сардины?! – ужаснулась Некрасова.

– Не надо быть дурой, – завопила я, – теперь только овощи! От них нет вреда! Знаешь простенький салатик?

– Их тысячи, – оживилась Лена.

– Нужен всего один, – погасила я ее энтузиазм.

– Огурцы, помидоры, зелень, брынза…

– Шикарно, – одобрила я, – греческую смесь теперь готовят все, никакой креативности.

– Я делаю оригинальную заправку, – уперлась Некрасова, – добавляю в нее трюфели.

– Ладно, – сдалась я, – небось деликатеса всего два грамма? Вряд ли ты кладешь в блюдо десяток трюфелей? Слишком уж они дорогие!

Через семь дней, около полуночи, опять зазвонил мой телефон.

– Ужасно! Катастрофа! У Миши оказалась еще и аллергия на грибы! – рыдала Лена, – мы снова в Склифе! Нас лечит тот же врач! Сергей Анатольевич Баруздин!

– Просто день сурка какой-то, – пробормотала я, – и каково самочувствие Миши?

– Уже хорошее, – всхлипнула Ленка, – но, думаю, он больше не захочет со мной встречаться! Ой-ой-ой! Беда!

– Прекрати хныкать, – рассердилась я, – и в следующий визит не давай Мишке ничего, кроме тертых яблок! Зеленых. Усекла?

– Ага, – простонала Некрасова.

Когда спустя десять дней ночью на тумбочке у моей кровати занервничал телефон, я не удивилась, а просто спросила:

– Вы в Склифе?

– Верно, – хихикнула Некрасова, – у того же врача, Сергея!

– И что на сей раз?

– Не поверишь, но у Миши разнесло глаз.

– Я велела дать ему одни яблоки!!! – закричала я.

– Это шампанское, – засмеялась Ленка и тут же устыдилась, – ой, неприлично как-то, мужику плохо, а я веселюсь. Миша, оказывается, не выносит шипучку.

– Он что, никогда раньше шампанское не пил? – поразилась я, – даже на Новый год?

Ленка сдавленно кашлянула.

– Пробовал только советское игристое, а я подумала, раз уж ему жрать опасно, куплю шикарный «Дом Периньон».

– Довыпендривалась, – констатировала я, – теперь он точно от тебя слиняет. Три раза свалиться с приступом почесухи – как-то чересчур.

Некрасова тихонечко захихикала.

– Врач Сергей Анатольевич прямо глаза вытаращил, когда нас увидел, а потом сказал мне: «Хотите дисконтную карту на посещение нашего отделения? Постоянному клиенту окажем почет и уважение».

– Приколист, – хмыкнула я.

– Симпатичный дядечка, – смущенно сказала Ленка, – брюнет в очках.

Дальше события приняли непредсказуемый оборот. Некрасова впервые в жизни сказала мужику:

– Прости, но ты мне не нужен.

Миша, вместо того чтобы опрометью убежать от Ленки, несколько раз доводившей его до палаты реанимации, стал топтаться у подъезда Некрасовой с букетами.

– Ты хотела меня убить, поэтому должна выйти за меня замуж, – ныл он.

Но у Ленки начался роман с врачом Сергеем Анатольевичем, она наконец-то нашла свою половину. Доктор мечтал о встрече с домашней хозяйкой, его умиляли вышитые подушки и дамские романы. Как медик, Сергей очень ценил чистоту, мечтал о детях и обладал аппетитом молодого крокодила.

Летом играли шумную свадьбу, меня позвали свидетельницей. Для похода в загс Лена нарядилась в роскошное,

похожее на торт, кружевное платье и сделала прическу и макияж у профессионалов. Она практически не пользуется косметикой, а с накрашенными губами я за долгие годы дружбы вообще увидела ее впервые. И надо сказать, ярко-алая помада очень шла Ленке.

Под звуки марша Мендельсона молодые обменялись кольцами, мама Некрасовой зарыдала от умиления, все подруги вытащили носовые платочки.

– А теперь, в знак любви и верности, молодые должны обменяться поцелуем, – торжественно объявила чиновница, проводившая церемонию.

Сергей обнял Ленку, присутствующие зааплодировали. В ту же секунду врач захрипел, схватился руками за горло и осел на пол. Поднялась суматоха, слава богу, среди гостей было много врачей, новобрачного увезли по месту его работы, в Склиф. У Сергея Анатольевича случился анафилактический шок от Ленкиной помады. Как потом выяснилось, косметика содержала экстракт пальмового масла, на которое у доктора была аллергия. Слава богу, все завершилось благополучно, Некрасова счастливо живет в браке, вот только косметикой она никогда не пользуется.

Надеюсь, я предупредила вас об осторожном обращении с малознакомыми продуктами? Ну тогда новая порция рецептов.

«Любимый салат из фасоли»

100 мл овощного бульона, 4 ст. ложки маслин без косточек, 1 банка консервированных стручков зеленой фасоли, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 средний лимон, 1 ст. ложки оливкового масла.

Берем полстакана овощного бульона, лучше из натуральных продуктов, а не из кубика. Разрезаем пополам маслины без косточек. Консервированные стручки зеленой фасоли отбрасываем на дуршлаг и слегка обжариваем их на оливковом масле. К фасоли добавляем луковицу, порубленную крупными кусками, и толченые зубчики чеснока. Выливаем в фасоль бульон, добавляем маслины и лимон среднего размера, нарезанный тонюсенькими кусочками. Готовим примерно четверть часа на маленьком огне. Солим, перчим, посыпаем зеленью по вкусу, затем выливаем содержимое в салатник. К этому блюду подают ложку с дырочками, чтобы вынуть фасоль из соуса.

«Медово-картофельный салат»

3 ст. ложки овощного бульона, 2 картофелины, 100 г мидий, 1 банка стручков зеленой фасоли, 30 мл оливкового масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка меда.

Две отварные картофелины нарежьте и смешайте с мясом мидий и стручками фасоли. Полейте салат заправкой из оливкового масла, сока лимона, меда и овощного бульона.

«Салат из птицы с макаронами»

300 г филе индейки, 2 яйца, 1 стакан макаронных изделий, 2 стебля лука-лорея, 2 помидора, 100 г грибов, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны.

Отварное, белое мясо индейки (можно куриное) нарезать на тонкие кусочки. Отварить яйца и макароны. Для этого салата идеально подходят мелкие изделия: рожки, перья, ракушки. Макароны нужно отбросить на дуршлаг и положить в миску. Яйца мелко нарезать и отправить к пасте. Настрогать соломкой пару стеблей сельдерея, добавить к ним нарезанные помидоры и грибы, можно использовать как маринованные, так и в собственном соку маслята, опята, лисички. Мясо птицы положить последним, заправить салат смесью из майонеза и сметаны в пропорции 1:1.

«Салат из тигровых креветок»

0,5 кг креветок, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 кофейная ложка сахарного песка, 1 зубчик чеснока, 2 мандарина, 2 листа салата, 1 банка консервированных початков кукурузы, 1 ст. ложка масла, 5 мл бальзамика.

Креветки почистить и обжарить на растительном масле. Можно взять замороженные, и тогда высыпать содержимое пакета на сковородку без предварительной разморозки. В процессе готовки на дне сковородки скапливается вода, ее надо слить и продолжить жарку. К готовым креветкам добавить чайную ложку соевого соуса, немного лимонного сока с сахаром и измельченный зубчик чеснока. Креветки положить в миску, открыть баночку маринованных початков кукурузы и добавить ее к морепродуктам. Мандарины разделить на дольки, отправить в миску, добавить несколько листьев «Айсберга», порванного на кусочки. По желанию можно порезать один сладкий болгарский перец и добавить в салат. Я заправляю это блюдо оливковым маслом плюс чуть-чуть уксуса «Бальзамик».

«Руккола с трюфелями»

50 г рукколы, 150 г ломтиков пармезана по количеству порций, 1 ст. ложка оливкового масла, 1/2 ч. ложки бальзамина, 4 г трюфелей.

Простой в изготовлении, но из-за трюфелей очень дорогой салат. Будьте готовы к тому, что ваши гости не поймут, какой деликатес вы им подали. Поэтому внесите миску тогда, когда все присутствующие уже соберутся за столом, и поясните:

– Это блюдо приготовлено с применением одного из самых редких и дорогих грибов в мире – трюфелей, стоимость которых превышает цену белужьей икры. Не ищите в салате грибов, трюфели используют в очень малом количестве, они придают блюду уникальный аромат. Трюфели растут под землей, их отыскивают при помощи специально обученных свиней. До сих пор никому не удалось вырастить трюфель, так сказать, в неволе. Охота на трюфели – трудоемкое занятие, лучшие рестораны мира покупают их на аукционах.

Надеюсь, что после такой небольшой лекции окружающие воспримут салат с восторгом. Кстати, вам не придется принимать участие в торгах, чтобы приобрести 4 грамма трюфелей. В супермаркете найдется банка консервированного изыска. Конечно, длительное хранение меняет вкус трюфеля, но ведь вы не претендуете на получение Мишленовских звезд!

Теперь о другой составляющей салата – рукколе. Запомните: она имеет очень специфический пряный вкус, но трава ни в коем случае не должна быть горькой. Увы, руккола, выращенная в российских теплицах, часто грешит этим недостатком, может, ей не хватает итальянского солнца? Будем надеяться, что вам удалось добыть салат нужного качества, его понадобится не более 50 граммов, а то и меньше.

Тщательно помойте рукколу, обсушите на бумажном полотенце, заправьте небольшим количеством смеси оливкового масла и уксуса «Бальзамик» и положите в центр большого плоского блюда. Белые грибы пожарьте и окружите ими рукколу. На салат положите тонкие ломтики сыра пармезан, их должно быть по количеству гостей, плюс несколько штук для тех, кто захочет добавки. Ну а теперь самое важное – посыпьте салат мелко нарубленными трюфелями. Как можно порезать 4 грамма деликатеса? Ну, во-первых, можно купить его в порошковом виде, а во-вторых, смолоть в маленькой мельничке. Если вы предпочитаете второй вариант, то имейте в виду, что трюфель –

нежный продукт и его нельзя пропускать через механизм, в котором вы регулярно дробите перец, кардамон или гвоздику.

«Салат с уткой»

0,5 утиной грудки, 1 кочан салата, 8 помидоров черри, 100 г моцареллы, 5 ст. ложек натурального йогурта, 1 ст. ложка бальзамического уксуса, немного бальзамина, 2 ст. ложки оливкового масла.

Отбейте утиное филе деревянным молотком и обжарьте в любом растительном масле без запаха. Не забудьте посолить и поперчить. Пока грудка будет остывать, помойте кочан любого салата, обсушите и нарежьте или порвите на куски. Крохотные помидорчики черри поделите на половинки. Порежьте моцареллу тонкими ломтиками. Добавьте к салату небольшое количество базилика и утиную грудку, наструганную соломкой.

Если хотите получить вкусный салат, никогда не смешивайте теплые и холодные продукты. Горячий кусок отварного мяса не следует засыпать консервированным зеленым горошком, только что вынутым из холодильника. Составляющие салата должны иметь одну температуру, поэтому дождитесь, пока утка остынет. Иногда для салатов требуются горячие ингредиенты, но это не тот случай. Соус готовится так: обычный йогурт без каких-либо добавок смешивается с бальзамическим уксусом. В уксусно-йогуртовую заправку осторожно влить пару ложек оливкового масла. Смесь можно слегка посолить и поперчить, но я этого никогда не делаю, потому что не люблю слишком соленую и острую пищу. Количество специй – вещь индивидуальная, я не могу дать вам правильный совет.

Пару слов об оливковом масле. Оно принадлежит к числу продуктов, у которых качество напрямую связано с ценой. Не бывает хорошего оливкового масла по сто рублей за тонну. Масло хорошего качества должно быть слегка зеленого цвета, оно разлито только в темные бутылки из стекла. Лучше всего, если на этикетке будет написано «Холодный отжим». Если вы видите дорогую цену, но пластиковую тару, нужно насторожиться – скорее всего, вы станете жертвой обмана. Как большинство продуктов, оливковое масло имеет сортность, в канистры и двухлитровые бутыли, сродни тем, в которых продают газировку, помещают масло самого низшего качества, оно не может стоить дорого. Производители фасуют продукт экстра-класса в 300-миллилитровые, пол-литровые, максимум 750-граммовые бутыли. Приобретая продукты, включите, пожалуйста, логику. Если на этикетке стоит «Лучшее в мире оливковое масло, произведено в Мурманске», советую вспомнить, что оливки в этом холодном

городе не растут. Им необходимо жаркое солнце, снег и мороз они не переносят. Берите то масло, которое произведено в Испании, Италии и прочих странах с жарким климатом. Еще одна уловка хитрых продавцов, на которую не следует вестись. Допустим, вы нашли на полке в супермаркете замечательную бутылочку. Настоящее стекло, 300 миллилитров объем, цена вполне достойная, на этикетке написано: «Произведено в Испании». Не торопитесь покупать, самая необходимая для потребителя информация, как правило, написана столь мелкими буковками, что надо носить с собой в магазин грамотного орла, дабы птичка озвучила текст. Но я девушка подозрительная, поэтому достаю лупу. А как иначе? Если мне предстоит отдать на кассе немалую сумму денег, то я хочу четко представлять, за что ее отстегнула. Итак! «Без холестерина». Не знаю, как вас, а меня такое объявление приводит в умиление. Ну какой холестерин, то есть, грубо говоря, животный жир, может быть в растительном масле? С таким же успехом можно прикрепить к капусте табличку «0 процентов мяса». Но в данном случае нас не обманывают, просто лишний раз подчеркивают – нет холестерина. Смешно, однако не криминально. А вот еще ниже чудесная фраза, ее набрали нонпарелью или цицеро, самыми мелкими из всех существующих типографских шрифтов: «Данный продукт разлит в бутыли в селе Хрюкино Тмутараканской области».

Отложим лупу, поставим бутылочку с маслом на полку, всем она хороша, но я знаю, как обстоит дело. Российский торговец купил на заводе в Испании цистерну самого дешевого масла, вполне вероятно, не стопроцентно оливкового, а смесь с добавлением подсолнечного, перегнал ее через все границы, а потом хрюкинские бабы, вооружившись половниками, разлили «амброзию» по симпатичным бутылкам. Небось вся цистерна стоила дядечке тысячу евро, и затраты с лихвой окупит продажа первых десяти бутылок. Самое интересное, что вас никто не обманывал, все честно указали на этикетке. Ах, вы не сумели ее прочитать! Кто виноват, матушка? Купите очки и впредь носите их с собой в магазин.

Дорогие мои, запомните: отличное оливковое масло делают, допустим, в Испании и там же расфасовывают. Не берите продукт, розлитый в стране, где оливки не растут.

«Салат с копченой грудинкой»

200 г копченой грудинки, 1 помидор «бычье сердце», 1 кочан римского салата, 1 красный болгарский перец, 1 банка белой фасоли, 1 банка сладкой кукурузы, 200 мл томатного сока, 1/2 ст. белого сухого вина, 1 ст. ложка оливкового масла.

Грудинку порежьте на одинаковые кусочки и обжарьте.

Помидор и кочан римского салата крупно порубите, добавьте наструганный соломкой красный сладкий болгарский перец. Присоедините консервированную белую фасоль и кукурузу, рассол нужно слить. Грудинку остудите и смешайте с остальными ингредиентами. Соус готовится так: смешать белое сухое вино, томатный сок (можно из пакета), 1 столовую ложку оливкового масла, соль, перец и чуть-чуть сахарного песка. Если любите острое – добавьте молотый кайенский перец, но помните – это самая жгучая приправа в мире.

«Деликатесный салат-мусс из сыра стилтон с портвейном»

1/2 белого портвейна, 3 луковицы-шалот, 250 г белого сыра стилтон, 200 г мягкого сыра, 2 зубчика чеснока, 20 г сливочного масла, черный хлеб.

Сразу скажу: я делаю это блюдо крайне редко, оно очень дорогое и трудоемкое. И если в обычных рецептах возможна замена, ну, допустим, вместо затратного сыра трюфье можно взять экономичную гауду и никто, кроме профессиональных гурманов, не заметит разницы, то в этом салате необходимо использовать только указанные продукты.

Белый портвейн должен быть хорошего качества, лучше, если он будет португальского производства. К сожалению, в России к портвейну настороженное отношение. Связано это с тем, что в советские годы в винных отделах теснились бутылки дешевого пойла, ужасного крепленого вина, по непонятной причине названного благородным именем – портвейн. «Солнцедар», «777», «Агдам»… я не помню все варианты. Покупали эти бутылки бедные студенты и алкоголики. Пьяница, валяющийся в подъезде около порожней бутылки портвейна, нередкая картина моей юности. Та же часть населения, которая подавала спиртное на стол лишь по праздникам, при упоминании слова «портвейн» брезгливо морщила носы

Прекрасное изысканное тонкое вино имело в СССР весьма подмоченную репутацию. Помню, как я удивилась, наткнувшись в одном из романов Бальзака на фразу: «Маркиза взяла бокал с портвейном и опустилась в кресло, напиток издавал будоражащий аромат и обещал минуты наслаждения». Я перечитала это пару раз и решила, что переводчик допустил ошибку. Ну не могла французская аристократка наслаждаться гадкой жидкостью, всем известно: портвейн для запойных алконавтов.

Даже сейчас, когда мы стали активно выезжать за рубеж, посещать хорошие рестораны, научились читать винные карты и не стесняемся допрашивать с пристрастием сомелье, портвейн остается в касте неприкасаемых. А жаль, потому что это прекрасное вино, не имеющее ничего общего с пресловутым «Солнцедаром».

Ну вот, опять меня унесло в сторону! Займемся салатом!

Белый портвейн вылить в сковородку. Очень тонко,

«паутинкой», нарезать луковки-шалот и тушить их в портвейне на маленьком огне 5 минут. Белый сыр стилтон и мягкий сыр любого сорта (лучше пониженной жирности) смешать вместе, добавить к ним лук с портвейном и 2 зубчика чеснока, пропущенного через пресс. Количество чеснока зависит от вашего вкуса, но все же больше 3 зубчиков класть не советую. Миксером взбить все в пасту, положить в нее мягкое, но не растопленное сливочное масло, лучше вологодское, снова взбить до однородной смеси. Взять маленькие салатники, на одну порцию, и при помощи ложки, которой раскладывают мороженое, сделать шарики, их количество зависит от того, сколько гостей вы ждете. Можно разложить салат и обычной ложкой. Потом салатники надо прикрыть фольгой, чтобы воздух не проникал внутрь, и убрать в холодильник минут на 20. Дольше держать салат в прохладе не стоит, он потеряет вкус.

Возьмите обычный черный хлеб и чеснок. Нарежьте ломтики, пожарьте в тостере, затем зубчиком натрите гренки, положите их в салатники, по 2 штуки на порцию, и подавайте к столу.

«Холодец в банке»

Домашний холодец в любом количестве, несколько литровых банок.

Поскольку этот раздел книги посвящен не только салатам, а закускам вообще, я хочу завершить его рецептом холодца, блюда, которое очень любят россияне. Мои домашние не исключение, но у меня не всегда находится время его приготовить. Вроде ничего хитрого в холодце нет, но его нужно варить несколько часов. И тут мне на помощь приходит эксклюзивный рецепт, придуманный моей бабушкой, Афанасией Константиновной.

Холодец бабуля варила как все, ничего особо оригинального она не придумала: свиные ножки, говядина, морковь, лук, ну и так далее, сами знаете. Но вот дальше наступало самое интересное. Афанасия Константиновна брала литровые банки, стерилизовала их, заполняла холодцом и закатывала крышкой. Все. Можно сохранять студень длительное время. Незадолго до появления гостей вы вскрываете тару, вытряхиваете содержимое в кастрюлю и подогреваете, до того момента, когда холодец начнет слегка растекаться, перекладываете его в красивую посуду, добавляете туда немного толченого чеснока и отправляете на холод, застывает студень очень быстро. Получается, что, сварив один раз холодец, вы потом без особых хлопот угощаете приятелей или радуете домашних.

Кстати, хрен для холодца лучше сделать самой. Я беру корень, тщательно мою и пропускаю через мясорубку. Если на выходе последней закрепить полиэтиленовый пакет, куда будет ссыпаться провернутый корень, ни одной слезинки из ваших глаз не прольется.

СУПЫ

Во времена моего детства суп полагалось есть каждый день, причем непременно на обед, где-то в два часа дня. Практически во всех советских учреждениях, на заводах, фабриках, в школах, институтах и прочих рабочих и учебных заведениях были открыты столовые, почетное место в меню которых занимало «первое блюдо». Непонятно, почему его именовали именно «первым», ведь еще существовал салат, но, наверное, супу придавалось слишком большое значение, это была не просто еда, а нечто священное.

Сейчас, будучи взрослой женщиной, я хорошо понимаю, что неизменное присутствие в меню супа проистекало от массовой бедности населения. Первое блюдо очень экономно, из небольшого куска мяса или четверти курицы получается сытное блюдо на три дня. Все мамы моих подруг варили суп или из говядины, или из птицы, рыба как-то не котировалась. И особым разнообразием первое не отличалось. Щи, борщ, лапша куриная. Мясная солянка подавалась в ресторанах и считалась дорогим лакомством, впрочем, из-за отсутствия продуктов в нее практически нигде не клали говяжий язык и телятину, чаще всего в тарелке плавали нарубленные сосиски и кусочки колбасы. А то, что в пресловутой солянке обязаны быть каперсы и что это вовсе даже не маслины, знали лишь считаные люди, в основном те, кто ездил за границу.

Понимание того, что суп – это необязательно одна и та же еда, пришло ко мне лишь в студенческие годы. В одной группе со мной училось много иностранцев и одна из них, болгарка Милка, позвала сокурсников в гости.

Когда на столе появилась фарфоровая супница, я приуныла, придется есть первое, а потом хвалить мать Милки. Но в тарелку мне налили нечто невиданное, густое и жидкое одновременно, не похожее на привычные надоевшие супы. Я зачерпнула странную взвесь, попробовала, пришла в восторг, быстро слопала угощение и поинтересовалась:

– Что это?

– Суп-крем из белых грибов, – пояснила Милка.

– А где же картошка? – поразилась я.

– Зачем она нужна в супе? – еще больше удивилась болгарка.

– Ну как же! – недоумевала я, – морковь, лук, картофель необходимы.

– Фу, – скривилась Милка, – совсем необязательно! Мама!

В комнату вошла Рада.

– Что, девочки? – поинтересовалась она, – нести мясо?

– Скажи ей, что суп бывает разным, – приказала Милка.

– Конечно, – закивала Рада, – а зачем он одинаковый?

Я разинула рот, а Милка попросила:

– Мамуля, расскажи ей про суп-гренку.

– Что? – переспросила я.

– Суп-гренка, – повторила Милка, – а еще бабушкин молочный, фасолевый, креветочный… ты про такие слышала?

– Нет, – призналась я.

– Мамуля, начинай, – приказала Милка.

Рада улыбнулась и прочитала мне лекцию по кулинарии. Это был переворот в моем сознании, я поняла, что суп может быть разнообразным и вкусным. И первое можно приготовить быстро, нет никакой необходимости пять часов вываривать кусок говядины, а потом еще час закладывать в бульон овощи. Итак, рецепты «мгновенных» супов.

Суп-гренка

0,5 л молока нормальной жирности, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 4–5 кусков белого хлеба.

Как правило, это незамысловатое блюдо очень нравится маленьким детям. Может, потому, что в дошкольных учреждениях со времен моего детства не произошло кардинальных изменений и там по-прежнему в ходу: щи – борщ – лапша куриная.

Суп-гренка готовится очень просто. Вам надо взять несколько кусочков черствого белого хлеба, желательно нашего российского, выпеченного на обычном заводе, а не произведенного в мини-пекарне. Я не имею ничего против багетов, но для этого супа необходим нормальный нарезной батон из дрожжевого теста. Каждый ломтик надо посыпать сахарным песком, а потом слегка подсушить в духовке. Долго держать гренки на жару не стоит, им надо лишь слегка зарумяниться.

За это время вскипятите пол-литра жирного коровьего молока. Яйца взбить, и влить в горячее молоко, непрерывно его помешивая. Готовые гренки положить на дно тарелки, налить молочно-яичную смесь. Не забудьте посолить по вкусу.

Не менее прост в исполнении и

Суп из брынзы

0,5 мл 20 % сливок, 150 мл белого сухого вина, 300 г шампиньонов, 25 г сливочного масла, 150 г брынзы.

Это блюдо не рекомендуется есть детям, потому что в нем содержится алкоголь. Готовят суп не на плите, поэтому вам понадобится не кастрюля, а глубокая сковородка или другая посуда, которую можно поместить в духовку.

Осторожно вскипятите сливки. Потом влейте в них белое сухое вино. Грибы надо помыть, порезать одинаковыми кусочками и обжарить на сливочном масле. Обязательно попробуйте ее, она не должна быть горькой или излишне соленой. Лучше использовать ту, что упакована в маленькие коробочки, а не рассольную из большой тары. Брынзу режем, смешиваем с грибами, а потом заливаем сливками с вином. Суп ставим в горячую духовку (температура 180–200 °С) на пять-семь минут. Едят горячим.

Очень прост в приготовлении

Суп с кинзой

1 л воды, 2 горстки вермишели, 1 пучок кинзы, 1/2 стакана молока 3,5 %, 2 яйца.

Налейте в кастрюлю воду и вскипятите ее.

В кипящую воду положите обычную вермишель. Много не кладите, получится каша. Пока вермишель готовится, возьмите пучок кинзы и тщательно вымойте его, разобрав на отдельные веточки. Лучше взять кастрюлю, наполнить ее водой и «утопить» кинзу, потом вынуть ее, энергично встряхнуть и повторить процедуру. Зелень – один из самых грязных продуктов, мойте ее очень тщательно.

Кинзу мелко порубить. Ее можно заменить укропом. Подогреть молоко 3,5 процентной жирности до комнатной температуры. Взбить 2 яйца, непрерывно помешивая, соединить их с молоком, потом влить эту смесь в воду с вермишелью. Главное – все время мешать суп. Варить его надо пять минут на маленьком огне. Имейте в виду, что любой суп не терпит бурного кипения, а тот, в состав которого входят молоко, сливки и сыр, может легко подгореть. Разлейте суп по тарелкам и щедро посыпьте кинзой. Не забудьте соль. И поверьте: дольше читать этот рецепт, чем варить супчик с зеленью.

Из курицы можно сварить самый обычный суп, все ту же, упомянутую мною в прежних кулинарных книгах куриную лапшу. Но если добавить к хорошо известному блюду несколько ингредиентов, можно получить волшебную похлебку.

Цыпа с редисом

1 курица, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 лук-порей, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки горницы, 30 мл оливкового масла.

Кладем курицу в кастрюлю, заливаем водой, доводим до кипения, снимаем пену. Потом мелко режем луковицы, пропускаем через пресс два зубчика чеснока и бросаем в бульон. Туда же добавим лаврушку и несколько горошин черного перца. Все кулинарные книги советуют класть лавровый лист за пять минут до готовности супа, но мы нарушим это правило. Когда курица сварится, достаем ее из кастрюли и кладем на тарелку, чтобы остывала.

Добавьте в суп морковь, нарезную кружочками, затем стебель лука-порея, нашинкованный кольцами. Суп варится на маленьком огне. Тем временем снимите с курицы кожу, увы, ее придется выбросить. Мало кому нравится в супе куриная кожа. Мясо надо отделить от костей и порезать, вернуть его в суп и прокипятить. Ну а теперь самое главное, то, что сделает суп очень вкусным и оригинальным.

Желток сырого яйца взбейте с половиной столовой ложки горчицы, оливковым маслом и 2 зубчиками чеснока, пропущенного через пресс. Горчица должна быть ядреная, российская, без наворотов, вроде зерен, орехов и пряностей. Оливковое масло, если вам не нравится его вкус, можно заменить любым растительным.

Влейте соус в бульон, перемешайте, суп украсьте мелко нарезанным редисом. Если последнего нет, не расстраивайтесь, насыпьте зеленый лук, укроп, петрушку. Основную прелесть супу придает горчичный соус, а не украшение.

Вкусный суп не обязательно готовить из дорогих продуктов. У нас дома очень любят первое, изобретенное мною лет этак… дцать тому назад. Я называла его:

«Суп перед получкой»

3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 50 г колбасного сыра, 2 ст. ложки овсяных хлопьев.

Количество продуктов для этого супа может быть произвольном. Но за пару дней до зарплаты запасов много не бывает. Овощи порезать и бросить в кипящую воду. Натереть на крупной терке колбасный сыр, высыпать его в суп и когда овощи сварятся, добавить туда же горсть хлопьев «Геркулеса», посолить и варить минут пять. Если хотите, чтобы суп стал пожирнее, бросьте в него кусочек сливочного масла. Вместо колбасного можно взять любой плавленый. Небольшое количество мелко порезанной зелени украсит это блюдо.

Отчего-то российские хозяйки практически не используют такую полезную вещь, как чечевица. А зря, из нее получаются очень вкусные супы. Чечевица известна с древности, она упоминается в Библии: Каин подрался с Авелем именно из-за чечевичной похлебки. Сейчас в наших супермаркетах есть три вида этого продукта: красная, зеленая и коричневая, суп можно сварить из любой, но вот вкус у него будет разным. Какой вам больше понравится, я не знаю, как верно отмечает пословица: на вкус и цвет товарищей нет. Я когда-то попробовала все разновидности и остановилась на коричневой, меня привлекает то, что бульон из нее имеет темный цвет и грибной вкус.

Суп из чечевицы

1 луковица, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чашка чечевицы, 2 средних помидора, хлеб белый, 2 зубчика чеснока, 10 мл сливок, 1 л воды.

Замачивать чечевицу не надо, крупа делается мягкой за полчаса варки. Репчатый лук и шампиньоны мелко порежьте. Есть блюда, например пирожные безе, при приготовлении которых необходимо самым скрупулезным образом соблюдать рецептуру, иначе вместо пышных белых «шапочек» получатся невкусные «блинчики», но супу все равно, кинете вы в него сто пятьдесят или двести граммов грибов. Лук и грибы положите в кастрюлю, добавьте туда растительное масло без запаха (можно оливковое) и потушите минут десять. Затем всыпьте чечевицу, ясное дело, ее надо помыть, сверху бросьте парочку порезанных помидоров, налейте примерно литр воды, посолите и варите на маленьком огне, пока крупа не приготовится, обычно хватает двадцати минут. За это время можно сделать гренки: несколько ломтиков хлеба обжарьте на сковородке и посыпьте рубленым чесноком. Гренки можно сделать и из черного хлеба, получается очень вкусно. После того как похлебка будет готова, ее надо при помощи блендера превратить в пюре и снова прокипятить пару минут. Если хотите, добавьте в тарелки сливки, по чайной ложечке на порцию, или кусочек сливочного масла. Гренки можно положить в суп, а можно съесть с ним вприкуску.

Не потратив много денег и времени, можно сварить и первое из фасоли, этот суп изобрела моя подруга Ира, и мы назвали блюдо:

«Быстросуп»

1 чашка фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 20 г сала, 2 картофелины, 2 сосиски, 1,5 л воды.

Сало топим на сковородке и обжариваем в нем порезанные лук и морковь. Несколько картофелин варим в полуторалитрах воды, которую потом не сливаем. Когда картошка будет готова, разминаем ее вилкой прямо в бульоне, добавляем к ней обжаренные овощи, отварную фасоль – белую или красную – и парочку нарезанных кружочками сосисок. Если вы любите острые блюда, добавьте красный жгучий перец и варите минут пять. С острым перцем суп вкуснее, но и без него хорош.

Если у вас проблема с лишним весом, то советую обратить внимание на суп, изобретенный моей соседкой Леной Роговой. Она постоянно борется с килограммами. Правда, на мой взгляд, она частенько бывает непоследовательна. Не далее как неделю назад Лена прибежала ко мне в слезах и закричала:

– Весь день ничего не ела, а весы показывают на четыре килограмма больше, чем в понедельник. Ну что делать? Катастрофа!

Громко рыдая, Лена села у стола, потом замерла и с интересом спросила:

– А что там у тебя так вкусно пахнет?

– Самое обычное пюре, – пожала я плечами, – картошка, сливки, чуть-чуть зелени.

– Дай попробовать, – оживилась Ленка.

Я протянула ей ложку.

– Прямо не знаю, как поступить, – азартно орудуя ложкой, жаловалась Лена, – несет меня, как на дрожжах! Ничегошеньки не ем! Вообще! М-м-м, вкусная пюрешка! Говоришь, на сливочках?

Я кивнула.

Лена поскребла ложкой по дну пустой кастрюльки.

– Муж злится, вопит, что ему на диване места нет.

– Сколько ты весишь? – бесцеремонно спросила я.

– Пятьдесят килограммов, – лихо соврала Ленка.

Мои брови поползли вверх.

– Ладно, шестьдесят-семьдесят, – поправилась соседка, – многовато, конечно, но как от жира избавиться? Ничего не ем! Вообще! Сижу на строгой диете!

Я посмотрела на опустевшую кастрюлю и со вздохом поинтересовалась:

– Что, сегодня тоже не ела?

Ленка тяжело вздохнула.

– Завтрака не было! Ни каши, ни яичницы, ни бутербродов с сыром. Только кофе со сливками и сахаром. Нельзя же выходить голодной на улицу, можно в обморок хлопнуться. Обедать на работе я не пошла, голод перебила двумя порциями мороженого и пакетом чипсов. Специально взяла диетические, без бекона! Вот чай пила с вареньем, его наша главбухша притащила, домашняя заготовка, очень полезная черная смородина, «минутка», все витамины сохранились.

– Небось ягоды перетерли с сахаром? – уточнила я.

– Конечно, – кивнула Лена, – чего поглупей спроси, они же иначе испортятся. Я очень есть хотела, вот и хлебала чаек все время. И ужина у меня сегодня никакого! Кормила Андрюшку, он отбивную недоел, так я ее дожевала, чтобы не выбрасывать. А теперь скажи, откуда прибавка в весе, если весь божий день я от голода шаталась?

– Ты только что слопала килограмм пюре, – напомнила я.

Ленка уставилась на кастрюлю.

– Да? Ей-богу, не заметила! Но это же картошечка! Ну какой от нее вред! По телевизору постоянно говорят: употребляйте в пищу фрукты и овощи!

Я вздохнула и попыталась объяснить соседке, что лучше нормально поесть три раза в день, чем питаться мороженым, чипсами, орешками и доедать то, что не слопали муж и дети. В конце концов, Ленка придумала овощной суп, при помощи которого ухитрилась сбросить лишние килограммы.

Суп «Долой лишний вес»

0,5 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, 1 сладкий болгарский перец, 1 стебель лука-порел, 50 г зеленого горошка, 50 г капусты, 25 мл сливок.

Морковь, лук, капуста любого вида: цветная, брокколи, белокочанная, зеленый горошек (не консервированный), лук-порей, сладкий болгарский перец, помидоры режем, в кастрюлю к ним добавляем немного воды и варим до готовности, суп должен получиться густым. Солить его надо умеренно, сахара, масла и сливок не добавлять. Есть первое надо раз шесть-семь в день, небольшими порциями, граммов по сто за прием. Если аппетит продолжает мучить, лучше увеличить количество приемов пищи, а не размер порции.

Будете пять рабочих дней питаться нормально, а в субботу и воскресенье употреблять только этот суп, очень скоро вы себя не узнаете. Да, на время похудания забудьте, пожалуйста, о пирожных, булках и мороженом, на них не надо даже смотреть.

Из относительно недорогих и нетрудоемких в приготовлении супов могу посоветовать

Суп-пюре из тыквы

1 небольшая тыква, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды.

Почему-то этот исконно русский овощ, сохраняющий все свои лучшие качества на протяжении всей зимы, мы редко используем для первого блюда. Тыква у нас ассоциируется с пшенной кашей или оладьями, но из нее получается восхитительный суп.

Небольшую тыковку очищаем от кожуры, мелко режем, к ней в миску добавляем пару репчатых луковиц. Лук нужно порезать крупно и не кольцами. Добавить несколько зубчиков чеснока, влить растительное масло, посолить, перемешать, выложить все на противень или в неглубокую сковородку и поставить в разогретую духовку (20 °С) примерно на полчаса.

Пока овощи запекаются, сушеные грибы, лучше белые, замочить в воде минут на двадцать. Воды нужно около полутора литров, это и будет основа для супа. Когда тыква станет мягкой, положите ее в кастрюлю к грибам и варите минут десять, а потом разбейте блендером в пюре. Добавить сметану, ее количество зависит от вашего вкуса, я кладу три-четыре полные столовые ложки.

Кстати, о сметане. Не сочтите меня квасной патриоткой, но я всегда покупаю продукт российского производства. Мне он кажется более натуральным и свежим.

После того как сдобрили суп сметаной, налейте в него еще пол-литра воды и доведите до кипения.

Ну и напоследок.

Томатный суп-пюре

4 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 2 стебля сельдерея, 1 ч. ложки сахарного песка, 2 скана овощного бульона, 2 горошины черного перца.

Четыре помидора ошпариваем кипятком, снимаем кожуру. Режем луковицу, морковь и стебли сельдерея, обжариваем смесь на сливочном масле. Еще понадобится два стакана бульона. Если вы варили на второе картофель, то вода, которую надо слить, идеальная основа для этого супа. Овощи и помидоры заливаем жидкостью, добавляем чайную ложечку сахарного песка, соли по вкусу, пару горошин черного перца. Еще один совет. Горошинки из супа часто оказываются у кого-то в тарелке, и если он раскусывает одну из них, бедному едоку не позавидуешь. Поэтому я придумала хитрость. Видели ли вы когда-нибудь «бомбочку» для чая? Во времена моего детства ее называли «эгоистка», смешной шарик из нержавейки со множеством дырочек по бокам? Так вот, я кладу в «эгоистку» горошки перца. Пряность полностью отдает свой вкус и аромат, и бомбочку потом можно легко вытащить ложкой.

Когда овощи сварятся, их надо блендером превратить в пюре, добавить немного сливок и еще раз вскипятить.

Все вышеупомянутые супы готовятся очень быстро, и вы не потратите много денег на продукты. Я специально не давала тут рецептов щей, борщей, рассольников, мясных солянок. Написала об этих блюдах в «Кулинарной книге лентяйки». Но если вам хочется чего-то экзотического и вы готовы пойти на траты, то, пожалуйста, ниже я приведу рецепты более трудоемких и затратных супов.

Правда, на мой взгляд, никакой суп не идет в сравнение со свежей ухой, которую вы сварили на берегу реки. Купленная в магазине осетрина намного хуже крошечного окунька, пойманного собственноручно на удочку. А сам процесс рыбалки! Вокруг тишина и покой, над водой плавно поднимается солнце, сонно чирикают просыпающиеся птички и никаких недовольных замечаний жены или тещи. Чего греха таить, многие главы семей используют отъезд на рыбалку, чтобы элементарно отдохнуть от двух постоянно включенных циркулярных пил: тещи и жены. Кстати, женщины не всегда рады богатому улову. Вот Степа, муж моей приятельницы Кати, сидит на берегу с удилищем, а потом притаскивает Катюхе трофеи. Один раз она не выдержала и,

отшвырнув липкий от чешуи нож, произнесла знаковую фразу:

– Боже! Как мне щуки обрыдли! Уж лучше бы ты, как все, водку жрал!

Неуемное потребление горячительного – непременный атрибут компании со спиннингами. Увы, среди массы честных мужиков, распивающих на берегу водочку, встречаются обманщики, они под видом рыбалки уезжают к своим любовницам. Самое обидное, что негодяи считают нас, безропотных и нежных жен, полными идиотками и от мужской самонадеянности совершают ошибки.

Месяц назад мне позвонил Андрей Волов и заявил:

– Объясни Ирке, моей бабе и твоей подруге, что она дура! У нее есть три дня, иначе я не вернусь.

– Иришка выперла тебя из дома, – догадалась я. – Разреши полюбопытствовать, в чем причина ее гнева?

– Она дура, – повторил Андрей.

– А поконкретней? – попросила я.

– Уехал я на рыбалку, вернулся с уловом, – процедил Волов, – ну, слегка задержался! А Ирка! Чума! Схватила судака за хвост и давай меня лупить! Джинсы выбросить пришлось! Че за дела? Я пока к Мишке переехал, но у него своя медуза Горгона имеется, шипит мне в спину. Короче, пусть Ирка извинится, и я вернусь.

– Ты же вроде не жаловал рыбалку, – удивилась я.

– А теперь увлекаюсь, – рявкнул Андрей, – ясно?

Естественно, я понеслась к Ирке, она встретила меня с мрачным видом.

– Не хочу иметь с ним дело, – зашмыгала она носом.

– У вас дети, – напомнила я, – и пьянство во время рыбалки не криминал.

– Ага! – завопила Ира, – он мне изменил! Слушай, как все было!

Андрей на самом деле принес домой пару рыбин. Ирина вытащила их из бидона и вытаращила глаза. Перед ней лежали две дорады, которые определенно не водятся в Подмосковье. Андрей плохо разбирается в обитателях морей и рек, он привык их видеть на тарелке уже в готовом виде. Ирка кинулась к мужу и напряженным голосом поинтересовалась:

– Где взял улов?

– Так на Оке, – мирно пояснил Андрей, не почуявший засады.

Ирка огромным усилием воли сдержалась и задала следующий вопрос:

– Ты ее потрошил?

– Делать мне больше нечего, – фыркнул Андрей, – пачкаться неохота! Это женское дело!

И тут у Ирины снесло «крышу», она принялась лупить обманщика обработанной рыбой и вопить:

– А почему у одной из тушек к пузу чек прилип, а? Сегодняшнее число, название супермаркета и прочее? Тебе Нептун его на кассе пробил?

Мне так и не удалось переубедить Ирину, обида на мужа не прошла. В конце концов, Воловы развелись. Ирина спустя энное количество времени вновь вышла замуж. Ее теперешний муж охотник, он ездит два-три раза в год на сафари в Африку, привозит оттуда трофеи. Ирка абсолютно спокойна, ведь в наших супермаркетах пока не продают головы зебр и туши львов.

Мораль сей басни такова. Милые мальчики, ваши девочки готовы отпустить вас на рыбалку и даже потом приготовить улов. Но вот если нас считают недоразвитыми мартышками и подсовывают «морских рыб», выловленных в Оке, это, право, обидно.

«Морское ассорти»

1 кг трески, 1 пакет (0,5 м) морского коктейля, 1 красная луковица, 1 морковь, 1 пучок любой зелени, 2 красных болгарских перца, 150 мл белого сухого вина, 2 стакана рыбного бульона, 2 ст. ложки сметаны.

Отварим треску, вынем тушку из бульона и оставим его на маленьком огне. Нашинкуем лук, морковь, перцы, добавим масла, зелень и потушим овощи в кастрюле минут десять. Треску освободим от костей, порежем крупными кусками. Морское ассорти добавим в кастрюлю к овощам. Перемешаем ассорти с овощами, вливаем вино и тушим еще примерно десять минут. Треску кладем к морским гадам и овощам, все тушим около пяти минут и наливаем рыбный бульон, примерно полтора-два стакана. Добавляем сметану и даем покипеть короткое время.

Суп из тигровых креветок

300 г креветок, 300 г тигровых креветок, 300 г мидий, 700 г форели (или другой рыбы хорошего качества), 200 мл белого сухого вина, 1 кг помидоров, 2 стебля сельдерея, 1 пучок кинзы, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 стакана оливкового масла, 4 зубчика чеснока, немного сухариков.

Отрежем у рыбы голову и хвост, положим в кастрюлю, зальем двумя стаканами холодной воды и поставим вариться на маленьком огне. Когда вода закипит, бросим в суп порубленные сельдерей, морковь, лук и зубчики чеснока. Варим бульон около двадцати минут. Пока он готовится, режем морепродукты и обжариваем их на оливковом масле, затем добавляем к мидиям и креветкам мелко порезанные помидоры, вливаем вино, кладем куски рыбы и тушим на маленьком огне. Из кастрюли с супом убираем голову и хвост и соединяем бульон с морепродуктами и рыбой, варим до готовности около четверти часа на маленьком огне.

Вместо сухариков в суп можно бросить горстку мюсли, естественно, без всяких фруктовых добавок и цукатов. Суп едят ложкой. Вам мое последнее замечание кажется глупым? Но в жизни случаются разные ситуации, вам могут к первому подать нож.

Моя подруга Катя Редькина была приглашена родителями будущего мужа на обед. Катюха жила в общежитии, питалась, одевалась и развлекалась на стипендию, поэтому по ресторанам не ходила. Вдобавок Редькина воспитывалась одинокой мамой, тащившей на горбу не только Катюшу, но и двух младших дочек. Куда подевались мамины мужья, Катя дипломатично не интересовалась, мать она не осуждала и старалась ей помогать. Денег в семье постоянно не хватало, поэтому с сервировкой стола Редькины не заморачивались, ели прямо со сковородки, радуясь, что могут позволить себе гречку на ужин. В большой да еще всегда голодной стае щелкать клювом нельзя, поэтому Катюша имела обыкновение быстро орудовать ложкой, младшие сестры не отличались интеллигентностью и могли выхватить у старшей кусок.

Представляете, как обалдела Катерина, когда в скромной квартирке жениха Леши, тоже, кстати, воспитанного одинокой мамой, ее встретил стол, накрытый крахмальной скатертью. Хрустальные бокалы, фарфоровые тарелки, полотняные

салфетки…

Будущая свекровь Галина Сергеевна была мила и приветлива, она по-родственному расцеловала Катьку, усадила на почетное место и, объявив:

– У нас сегодня суп а ля рэн, – ушла на кухню.

– Из кого бульон? – со страхом спросила Катя у жениха.

Леша заулыбался.

– Мама всю жизнь увлекается кулинарией. «А ля рэн» – это в переводе с французского обозначает по-королевски. Суп подают в чашке супэ.

– В чем? – разинула рот Катерина.

– В бульоннице, – пояснил Леша, – ты разве не знаешь?

Катя закашлялась, но тут в комнату вплыла Галина Сергеевна с пузатой фарфоровой миской в руках.

Леша вынул из кольца полотняную салфетку и заткнул ее себе за воротник. Катерина сделала то же самое, она решила ни в коем случае не показать хозяевам свою невоспитанность. Редькина неглупая девушка, она сообразила, что надо внимательно следить за женихом и следовать его примеру.

Галина Сергеевна налила суп в фарфоровые чашки, села и постелила салфетку себе на колени. Катерина сначала растерялась, в действиях хозяев не было единства, салфетки они использовали по-разному, но потом решила все же ориентироваться на Лешу.

– Вы любите консоме [К о н с о м е – бульон.]? – вдруг спросила Галина Сергеевна.

– С удовольствием съем кусочек, – дипломатично ответила Катя, оглядывая ряды ложек, вилок и ножей, разложенных около нее на скатерти.

Свекровь как-то странно посмотрела на гостью и спросила:

– Что вы предпочитаете, консоме или крем [К р е м – протертый суп.]?

Катька вспотела, но ловко выкрутилась из непростой ситуации.

– Если из свежих продуктов, то все хорошо.

– Разумно, – кивнула Галина Сергеевна, – попробуйте суп а ля рэн.

Катюха уставилась на хозяев, а те смотрели на гостью, прошла пара томительных минут, прежде чем несчастная сообразила: очевидно, она должна первой приступить к еде. Проклиная этикет и придуманные невесть кем идиотские столовые приборы, Катерина включила логическое мышление. Суп едят ложкой, это понятно каждому. Крохотная ложечка явно предназначена для кофе, другая, с карикатурно длинной

ручкой, – непонятно для чего, но никак не для первого. Вот третья, вполне нормального размера, зато у нее посередине дырка. Значит, надо взять самую дальнюю, круглую, не очень большую.

Катюня взяла прибор и опустила его в тарелку. Первое – рыба с подливкой, оказалось густым, оно больше походило на второе и было очень вкусным.

– Замечательно! – похвалила Катя хозяйку.

– Мне приятно, что вам нравится, – сказала Галина Сергеевна, – хотите тобаско [Т о б а с к о – соус, как правило, острый.]?

– Ой, что вы, я не курю, – замотала головой Редькина, подняла глаза и замерла.

Леша и будущая свекровь держали в руках… вилки. Катя растерялась. Если на стол подали первое, то его следует есть ложкой! Очевидно, жених заметил конфуз невесты, потому что когда мать принесла второе, он быстро взял странную штуковину с дыркой и начал с ее помощью вылавливать мясо из подливки. Катерина сидела тихо, как мышка. В семье будущего мужа все было очень непросто.

– Представляешь, – растерянно рассказывала она мне, вернувшись в общагу, – торт они ели вилкой, но особой, с двумя зубчиками, а ложка с длинной ручкой предназначалась для кефира. Вернее, это, конечно, не кефир, а что-то белое. Его сначала мешают, а потом пьют, и что за зверь такой карпаччио [К а р п а ч ч и о – очень тонко нарезанная еда.]? Нет, все очень вкусно, но как-то не по-людски! Первое густое, второе жидкое, не пойму из чего приготовлено. Слушай, ты знала, что в морковный сок надо лить сливки?

– Да, – кивнула я, – так он лучше усваивается.

– Я тундра, – констатировала Катька, – меня Лешка замуж не возьмет. Небось сейчас ему Галина Сергеевна мозг грызет: «Брось, сыночек, колхозницу неумытую, найди себе генеральскую дочь». Вот черт! Нормальным на этом обеде был только компот! Правда, какой-то ненаваристый, без сахара. Я его с трудом выпила, но оставить постеснялась, чтобы хозяйку не обидеть.

– Компот? – напряглась я.

– Ага, – простодушно кивнула Катюха, – дрянь, а не третье. Вода в миске, а сверху кусок лимона плавает.

– И ты его выпила? – еле сдерживая смех, уточнила я.

– Нет, на голову вылила, – обозлилась Катюха, – поглупей чего спроси.

– Тебе принесли жидкость для ополаскивания пальцев, – просветила я Редькину, – ею следовало вымыть руки!

Катька заморгала.

– Шутишь! – рассмеялась она, – зачем тогда лимон?

– Чтобы отбить запах рыбы, – ответила я.

Подруга зашмыгала носом.

– Ну все! Прощай, любовь!

Но Леша не бросил Катьку, а Галина Сергеевна очень осторожно и тактично обучила невестку всем премудростям принятия пищи. Прошло двадцать пять лет. Светка, дочь Кати, привела в дом жениха. И мама, и бабушка постарались изо всех сил, приготовили праздничный обед, вытащили парадный сервиз, начистили серебро. Вечером мне позвонила Катя.

– Ну, как будущий зять? – спросила я.

– Катастрофа! – чуть не рыдала подруга, – поколение картошки фри! Ел куриную ножку руками! «Бёф дижон» [Дижонская говядина (*франц.*).] резал рыбным ножом! Суфле ломал ложкой! Попросил кетчуп и залил им форель! Я в шоке!

Мне стало смешно.

– А как отнеслась к казусу бабушка?

– Ты же знаешь Галю, – прощебетала Катя, – ее отличает патологическая толерантность к людям. Когда неотесанный парень убрался наконец прочь, свекровь сказала: «Ну ничего, научится еще правильно вести себя за столом. Мне приходилось и не таких воспитывать.

– А ты что ответила? – заинтересовалась я.

– Правду, – фыркнула Катюша, – я сильно перенервничала и поэтому не удержалась, спросила: «И где же ты, Галя, встречала придурков, не умеющих отличить рыбный нож от вилки для торта!»

– А она что? – не успокаивалась я.

– Наверное, поняла, что не права, – подытожила Катюха, – обняла меня, поцеловала и сказала: «Я тебя люблю».

Следующие пятнадцать минут я слушала сетования Редькиной на невоспитанность юного поколения. Чем больше Катюха гневалась, тем яснее я понимала: человеческая память устроена хитрым образом, мы помним лишь то, что нам хочется.

Ну а теперь рецепты супов от Галины Сергеевны. Все они варятся на овощном бульоне, вам придется сначала приготовить его, а уже потом возможны варианты.

Индейка в огне

200 г филе индейки, 1/2 ч. ложки чили, 1 банка красной фасоли, 2 ст. ложки соуса сальса, тмин, 1,5 л овощного бульона.

Филе индейки отварите в малом количестве воды почти до готовности, добавьте в бульон неполную чайную ложку острого соуса чили и щепотку тмина. Откройте банку консервированной фасоли красного цвета, вылейте рассол, бобы промойте. Индейку достаньте из бульона, порежьте, смешайте с фасолью и положите в предварительно приготовленный овощной суп. Влейте в суп две столовые ложки соуса сальса, дайте вскипеть. Бульон, в котором варили филе индейки, вам не понадобится. Имейте в виду: это блюдо очень острое, оно категорически не рекомендуется детям и тем, кто имеет проблемы с желудком.

Рай в Таиланде

1 л овощного бульона, 150 г креветок, 1 ст. ложка сушеной паприки, 7 ст. ложки кокосового молока, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 кофейная ложка сока лайма, 50 г рисовой лапши.

Надеюсь, овощной суп у вас уже готов, это наша база. Отварим в нем немного рисовой лапши, именно рисовой, она очень нежная и идеально подходит для этого блюда.

Разморозьте креветки, опустите их в кастрюлю с овощным супом и поставьте на маленький огонь. Лапшу, откинутую на дуршлаг, посыпьте сушеной паприкой, дайте постоять минут десять, потом положите ее в слабо кипящий суп. Через небольшое время выключите огонь и влейте в кастрюлю кокосовое молоко (оно продается в супермаркетах в консервных банках), сок лимона лайма.

Этот суп нельзя хранить в холодильнике. Его надо съесть сразу.

Суп-паста

1 л овощного бульона, 1 банка белой фасоли, 2 ст. ложки натертого сыра пармезан, 50 г макарон.

В овощной бульон засыпаем белую фасоль (рассол надо слить), ставим на небольшой огонь. Потом добавляем туда же готовые макароны-спиральки и варим пару минут. Этот суп при подаче на стол нужно посыпать сыром пармезан.

Суп из морских гребешков

1 батон белого хлеба, 1 красный болгарский перец, 1 ст. ложки сухой лапши, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 0,5 кг тигровых креветок, 10 морских гребешков, 10 мидий, 1 стебель лука-порея, 1 банка (0,5 кг) консервированных томатов, 0,5 филе трески, 1 ст. ложка молока.

Срежьте с черствого батона хлеба корку, замочите мякиш на пару минут в молоке, отожмите его и разомните до состояния пюре. Один красный болгарский перец обжарьте на растительном масле. После обжарки нужно снять с перца кожу, мякоть размять, посыпать сухой паприкой, добавить к массе столовую ложку оливкового масла и соединить все с хлебным пюре. Пропустить через пресс пару зубчиков чеснока. В полутора литрах воды сварить полкило тигровых креветок, десять штук крупных морских гребешков, столько же мидий. В суп положить лук-порей, порезанный кольцами, нарубленный чеснок, консервированные томаты без кожуры (банка весом 0,5 кг) и, конечно, соль. Если любите специи, сюда подойдут сухой тимьян и шафран, по паре щепоток каждого, последним опустим в бульон филе трески и варим до готовности.

Разводим хлебное пюре с болгарским перцем небольшим количеством бульона до жидкого состояния и вливаем смесь в наш суп. Блюдо можно посыпать любой зеленью, а можно обойтись и без нее.

Суп из говядины с коричневым рисом

200 г говядины, 2 ст. ложки овощного бульона, 1 чашка риса, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка горчицы.

Хочу обратить ваше внимание на то, что «коричневый рис» и «дикий рис» – это совершенно разные вещи. Второй на самом деле никакой не рис, а водяное растение, отдаленно похожее на камыш. Оно очень дорогое, подается как деликатес и обладает весьма специфическим вкусом. Я предлагаю сварить суп из обычного риса. Отварную, мелко нарезанную говядину положите в овощной суп, дайте ему закипеть и оставьте на маленьком огне. Добавьте в суп чашку отваренного коричневого риса, пару столовых ложек зеленого горошка и чайную ложечку горчицы. Это все.

Хочу поделиться с вами одним домашним секретом.

«Больной супчик»

200 г куриного филе, 0,5 л воды, 1/2 стакана овсяных хлопьев.

Как только я в детстве начинала шмыгать носом, бабуля спешила на кухню и варила особую еду. Она брала кусок курицы, снимала кожу, готовила бульон, потом засыпала в него «Геркулес» и шла с едой в комнату к больной. Протянув мне тарелку, бабуля проникновенно говорила:

– Съешь и мигом поправишься. Еще моя прабабка всех так лечила.

Не скажу, что блюдо имело потрясающий вкус, но разве лекарству положено быть вкусным? Самое интересное состоит в том, что «больной супчик» действовал и продолжает действовать на всех моих родственников безотказно. Я сама впервые попробовала его года в два и с тех пор, едва ощутив на языке знакомый вкус, чувствую, как ко мне возвращается здоровье. В чем секрет супа? Понятия не имею! В нем всего две составляющие: курица и «Геркулес». Правда, бульон из цыпленка еще со времен Гиппократа считался сродни лекарству, но ведь мы теперь знаем, что вирус, допустим, гриппа так просто не сдается, цепляется за ваш организм изо всех своих инфекционных сил. Почему же столбик термометра мигом ползет вниз, если Маня, Аркадий или Александр Иванович насладятся «больным супчиком»? Думаю, это эффект плацебо. Бабушки давно нет, волшебное лекарство теперь готовлю я. Вы можете тоже изобрести для своей семьи такую похлебку, но учтите советы моей бабули.

«Больной супчик» готовится из самых простых продуктов. Составляющих в нем очень мало: два, три, не больше. Минимум специй, можно только совсем немного посолить. Никакой экзотики, используйте продукты той местности, где живете. Блюдо жидкое или кашеобразное, ни в коем случае не жареное.

И самое главное! Вы готовите его только тогда, когда в доме есть больной, и только для него. Здоровые его не едят и просто так супчик не варится. Это лекарство! Символ вашего выздоровления!! Магический талисман!!! Можете воспользоваться выше приведенным рецептом бабушки, мне не жаль им с вами поделиться. А можете придумать снадобье сами. Поверьте, оно непременно поможет.

Ну а теперь наиболее экзотический рецепт.

Апельсиновое гаспаччо

250 г потрохов, 1 небольшая курица, 350 г говяжьей грудинки, 1 стебель сельдерея, 2 веточки петрушки, 2 яйца, 3 апельсина, 2 шт. гвоздики, кайенский перец.

Это блюдо на любителя, оно для тех, кто ищет необычные вкусовые ощущения. Обрежьте куриные потроха, снимите со сковородки и на ней же приготовьте небольшую курочку. Затем срежьте мясо с костей и курицы, съешьте его, для приготовления апельсинового гаспаччо оно не пригодится. Сварите из грудинки литр мясного бульона, порежьте мясо на кусочки, добавьте к нему куриные потроха и косточки бройлера. Все поместите в кастрюлю, посыпьте пашинкованным стеблем сельдерея и добавьте пару веточек зелени, лучше петрушки. Затем взбейте два яичных белка в пену и осторожно перемешайте их с приготовленной смесью. Залейте холодным бульоном, доведите на маленьком огне до кипения и варите около часа.

Пока суп кипит, возьмите апельсины и натрите на терке цедру, из самих фруктов нужно выжать сок. Процедите бульон, влейте в него апельсиновый сок, добавьте цедру, пару гвоздик, кайенский перец на кончике ножа. Суп нужно довести до кипения, еще раз процедить, закрыть крышкой, остудить и поставить на пару часов в холодильник. Апельсиновое гаспаччо едят холодным. Куда девать вынутое из бульона мясо, потроха и куриные кости? Последние спокойно выбросьте, а первые можно съесть на второе.

Стоит ли ежедневно готовить гаспаччо? Думаю, нет, экзотические блюда надоедают моим домашним очень быстро. Сколько раз мои дети после отпуска, проведенного в Таиланде, кричали с порога:

– Мама, свари супчик из плавленого сыра!

Может, мы просто не распробовали деликатесы? Или нам милее обычная еда, на приготовление которой уходит немного времени и сил? Нет у меня ответа на эти вопросы. Думаю, апельсиновым гаспаччо сыт не будешь, хотя попробовать его стоит.

Раньше я готовила первое исключительно на мясном бульоне, потом стала включать в семейный рацион рыбу, а теперь предпочитаю варить суп только на овощной основе.

Я много лет не ем мяса, не из идейных соображений, мне просто не нравится вкус говядины или свинины, вот курочку ем с большим удовольствием. Но для других я охотно готовлю из

любых продуктов, мои личные пристрастия никак не отражаются на семейном меню. Хотя иногда меня заносит, и тогда случаются казусы.

Года два назад мне в супермаркете попался странный предмет: то ли кочан, то ли кабачок. Невиданная вещь лежала в холодильнике, но не в отсеке для овощей, а между рыбой и мясом.

– Это что? – спросила я у продавщицы.

– Катни, – ответила девушка, – берите, его редко привозят. Доставили только пять штук и почти все уже расхватали.

Я почувствовала себя неандертальцем. Надо же, вся Москва давно ест катни, а Дашенька о нем и не слышала!

– Вкусная штука? – спросила я у продавщицы.

– Говорят, в Европе народ от него помешался, – кивнула девица, – катни выводит холестерин, чистит кровеносные сосуды, способствует улучшению мозгового кровообращения, улучшает память, снижает кровяное давление.

Я уставилась на загадочный продукт. Человеку очень хочется быть здоровым и жить вечно, поэтому он постоянно ищет нечто, способное исполнить сии заветные мечты. Многим овощам и фруктам приписывались волшебные свойства. Вот, например, ранее считали, что виноград «чистит кровь». В Средние века многие верили, будто настойкой из грецкого ореха можно вылечить холеру. Но ведь, с другой стороны, простая свекла – великолепное средство при проблемах с кишечником, черноплодная рябина хорошо понижает давление. А с помидором в России и вовсе случилась трагикомическая история. Когда этот овощ попал к нам, его сочли отравой и пытались убивать врагов при помощи подсыпанных в еду томатов. Сами понимаете, что ни одна жертва не умерла, и тогда помидоры стали использовать в приворотных зельях и подавать салаты из них тому, кого желали соблазнить. И лишь недавно стало известно, что в помидорах есть вещества, помогающие бороться с онкологическими заболеваниями. Может, и таинственный катни из ряда полезных плодов? Вот только каковы его свойства? Очень хорошо помню, как я пару лет назад польстилась на очень вкусный коктейль из овощных соков, который готовили в буфете радиостанции, где я вела двухчасовой эфир. Бармен смешивал соки из свеклы, сельдерея, красного сладкого перца и чего-то еще. Я выпила почти пол-литра, а потом побила мировой рекорд по бегу на дистанции студия – туалет, у ведущего есть всего полторы-две минуты на, так сказать, личные нужды, именно столько времени звучит в эфире стандартная песня.

Решив выяснить о катни всю правду, я поинтересовалась:

– Он кто? Рыба? Мясо? Фрукт? Овощ?

– Это катни, – торжественно объявила продавщица.

– Его надо варить? – не успокаивалась я.

Девица закатила глаза и издала стон, весь ее вид говорил: «Боже! Ну и деревенщина! Она бы еще спросила, что делать с макаронами». Вслух, однако, девчонка эту фразу не произнесла, попыталась быть вежливой с настырной покупательницей.

– Катни готовят по-разному. Самый простой способ – запечь его. Сначала вы моете плод, потом отвариваете, режете на куски, выкладываете в форму, заливаете майонезом или сметаной и ставите в духовку.

Рецепт показался мне универсальным. Он подходит для большинства продуктов, практически все можно запечь в духовке, предварительно утопив в майонезе. Ну разве что этот трюк не пройдет с арбузом.

Я схватила катни и положила в корзиночку. В конце концов, надо экспериментировать, двигаться вперед, а не готовить постоянно яичницу.

Дома я старательно вымыла катни и поняла, что он, конечно же, вырос либо на поле, либо на дереве. Это явно не было ни мясом, ни рыбой, никаких даже отдаленных намеков на голову или лапы, зато есть слегка подсохший «хвостик», как у дыни или кабачка.

Обсушив плод полотенцем, я попыталась очистить его от кожуры и потерпела сокрушительную неудачу. У меня на кухне отличные тесаки, я считаю, что надо покупать ножи хорошего качества, в особенности, если приходится пользоваться ими каждый день, но даже мой самый любимый нож не смог отскрести от катни хоть крохотный лоскут шкурки.

Сначала я приуныла, но потом сообразила, что есть такие продукты, которые сначала надо сварить, а уж потом они замечательно чистятся. Например, все та же свекла или говяжий язык, и с помидора кожура слезет в одну секунду, если предварительно ошпарить его кипятком. Не колеблясь, я положила катни в кастрюлю, налила воды, поставила на огонь и пошла пить кофе. Будущее вкусное блюдо кипело пару часов, периодически я пыталась проткнуть его вилкой, но всякий раз понимала: неведомый овощефрукт по-прежнему по твердости напоминает полено. В конце концов, мне надоело ждать, я обозлилась, открыла холодную воду, хватила кастрюльку и вывалила пресловутый катни в мойку. В ту же секунду кожура лопнула, плод распался и я увидела нечто длинное, белое, дырчатое… В голове зашевелились смутные воспоминания. Минуточку, где-то я это уже видела… вроде в детстве… Я

пощупала катни, он не стал мягким, но ведь процесс готовки не завершен! Полная энтузиазма я положила катни в сковородку, посолила, поперчила, обмазала смесью из майонеза со сметаной, посыпала мелко нарезанным чесноком и засунула в духовку. Очень скоро по кухне поплыл потрясающий аромат, на запах тут же прибежали домашние.

– Готовишь что-то вкусненькое? – поинтересовалась Маша.

– Восхитительное, – я решила сделать рекламу экзотическому блюду. – Вам понравится.

Усадив домашних за стол, я вытащила сковородку, водрузила ее в центр стола и дала Аркадию нож со словами:

– Начинай, у меня никогда не получаются ровные кусочки.

Кеша начал орудовать ножом.

– Что это? – спросил он, с явным усилием отпиливая кусок.

– Катни! – гордо ответила я.

– Кто? – вытаращила глаза Машка.

– Неужели никогда не слышала? – с легким презрением осведомилась я, – право, странно, весь мир это ест!

– А в Таиланде обожают жареных тараканов, – заявил с некоторой опаской Александр Иванович, поглядывая на кусок, который Кеша сумел-таки оторвать от катни.

– Здесь нет лапок! – оптимистично заметила Машка и сунула в рот малую толику яства.

Остальные последовали ее примеру, пару минут в столовой царила тишина.

– Ну? – прервала я затянувшееся молчание, – вкусно?

– Восхитительно, – с полным ртом заверила меня Маня, – вот только плохо жуется!

– Похоже на кожуру от банана, – ответил менее дипломатичный муж.

Мне стало обидно – вот она, человеческая неблагодарность во всей ее красе. Я сходила в магазин, купила недешевый продукт, пару часов варила его, пекла и какова реакция!

– Ты часто ешь шкурки от бананов? – накинулась я на супруга.

– Никогда не пробовал, – признался Александр Иванович.

– Тогда откуда знаешь, каков у нее вкус? – еще сильнее обозлилась я.

– Не знаю, – жалобно протянул муж, – мне так показалось! Пахнет вкусно, но не прожевывается.

– У меня такое ощущение, – вдруг сказала Маня, – что когда-то, очень-очень давно, я уже пыталась это слопать, а ты, Кеша, у меня продукт отобрал и отругал! Еще потом заставил зубы чистить! Вроде я в ванне сидела.

– Точно! – захохотал Аркадий, – а я-то мучаюсь, ну что этот фатни мне напоминает.

– Катни, – поправила я.

– Да хоть как его назови, – продолжал веселиться Кеша, вставая из-за стола, – потому что на самом деле это…

Аркашка подошел к мойке, открутил кран и сунул под струю любовно запеченный мною деликатес.

– Что ты делаешь! – закричала я.

– …потому что это мочалка! – торжественно возвестил Аркашка, демонстрируя всем белый дырчатый кусок. – Мать, неужели ты забыла! Ну-ка, включи память! Наша старая квартира, ванная…

Перед моими глазами тут же возникла картина. Стена, покрытая светло-сиреневым кафелем, на ней ряд пластмассовых красных крючков, на каждом висит по такой вот длинной, желтовато-белой штуковине. Потом пришло другое воспоминание. Вот я, крохотная девочка, стою с бабушкой на огороде. Афанасия Константиновна собирает на грядке что-то длинное, темно-зеленое и тихо ругается:

– Ах ирод! Обманщик! Ну погоди! Найду тебя!

– Что случилось, бабуля? – спрашиваю я, – кабачки плохие выросли? Вон они какие большие да толстые.

– Красивые, да несъедобные, – вздыхает бабуля, – семена похожи, вот некоторые мошенники и дурят народ. У нас с тобой люфа завязалась.

– Кто? – изумляюсь я.

– Мочалка, – сердито поясняет Фася, – сейчас бросим один из этих кабачки в кипяток, поварим как следует, обдадим холодной водичкой и получится отличная скребушка для тела! Но есть ее никак нельзя!

– Люфа! – закричала я, – катни – это мочалка.

– Точно, – кивнул Кеша, – ты, мать, приготовила ее на ужин. Извини, надо было ее слопать, чтобы тебя не обижать, но я не смог.

– А пахло так вкусно! – муж разочарованно опустил взгляд в тарелку.

Я только крякнула. Аромат издавала сметанно-майонезная смесь, щедро посыпанная чесноком, люфа тут ни при чем. Надеюсь, дети не будут смеяться над кулинаркой, сделавшей ужин из мочалки. Но не тут-то было.

– Муся, – захихикала Маня, – а помнишь, как вы с Ликой купили овощные африканские палочки?

Я прикусила губу. Наивно было ожидать, что дети забудут обо всех промахах матери. Действительно, не так давно мне

позвонила подруга и велела:

– Езжай быстро в магазин на улице Марамонова, дом восемь! Только не задерживайся!

– Зачем? – изумилась я.

– Молчи и выполняй, – занервничала Лика, – впрочем, объясню. Только что туда поступил суперовощ из Африки, съешь стручок и помолодеешь на десять лет. Партия маленькая, мигом раскупят. Только не перепутай, тебе нужны палочки, темные, пахнут странно.

Я послушно кивала. Очень хорошо знаю, что овощи очень полезны, но в Москве их выбор даже теперь не слишком велик: морковь, лук, кабачок, баклажаны, перец… Что еще? Зеленый горошек, редис, картофель. А тут суперпродукт! Лика права, надо ехать в магазин.

Я поехала, вошла в лавку, расположенную в восьмом доме, удивилась отсутствию покупателей и спросила:

– Есть ли у вас такие палочки, темные, со специфическим ароматом.

– Овощные? – прищурилась продавщица и зевнула.

– Да! – обрадовалась я, – дайте сорок штук! Их варят или жарят?

– Так едят, – лениво ответила девушка, – они полностью готовы к употреблению.

Вечером мы с Ликой решили попробовать яство.

Сначала попытались его с огромным трудом порезать: пах неведомый продукт не очень аппетитно и не вызывал желания его съесть.

– Давай зальем маслом, – предложила я, – или кетчупом.

– Можно, – кивнула Лика, – кто первый пробует?

Я храбро засунула в рот серый комок и попыталась разжевать. Мною руководил чистый энтузиазм и надежда резко помолодеть. Палочка не поддалась зубам, впрочем, Лика тоже потерпела неудачу. В самый разгар нашей борьбы с молодильными овощами, приехала Маша и радостно спросила:

– У нас хомяк завелся? Мама, ты купила грызуна?

И тут я сообразила, где видела эти овощные палочки, их с восторгом потреблял ныне покойный Хома, живший когда-то у нас в клетке.

Небольшое разбирательство внесло ясность. Лика перепутала адрес, в доме восемь располагался зоомагазин, а суперовощем из Африки торговали в соседнем здании1/2

– Суп из мочалки надо готовить лишь тогда, когда в гости приезжают никогда не виданные нами родственники, – подвел итог Кеша, – поедят бульончик из люфы и поймут: пора сваливать

к себе домой. А если еще предложить им палочки для хомяка! Вот тогда никто из посторонних у нас точно не задержится.

Мне оставалось лишь молча слушать сына, возразить было нечего. Бульончик из мочалки не лучший рецепт первого блюда.

ВТОРОЕ

Подчас от того, что мы подаем на стол, зависит наша судьба.

Не так давно мне позвонила Катя Лесина и заорала:

– У меня свидание!

– Замечательно, – обрадовалась я, – куда пойдете? В кино? Театр? Ресторан?

– Он заглянет ко мне, – ликовала Катерина, – первую стадию отношений мы уже прошли, плавно перетекаем во вторую. Скажи, что лучше надеть? Красное платье с вырезом или синее мини?

– Постой, – я попыталась слегка остудить пыл Катерины, – кавалера придется угощать, вопрос с меню не менее важен, чем шмотки. Путь к сердцу мужчины лежит через его желудок!

– Я знаю более короткую дорогу, – захихикала Лесина.

– Это несерьезный подход к делу, – рассердилась я, – ты ведь ищешь мужа?

– Ну и что? – Катька не прониклась исключительностью момента.

– Значит, нужно продемонстрировать качества отличной хозяйки, – стала я поучать безголовую Лесину, – не вздумай водрузить на стол орешки кешью и кофе эспрессо. Кавалер мигом поймет: эта дамочка годится лишь для одной цели. Он, конечно, не откажет себе в удовольствии… Э… так сказать, ну, в общем, понимаешь. Но жениться предпочтет на той, которая отлично готовит. Если поставить мужиков перед выбором: ежедневный секс или ежедневный горячий обед, то, боюсь, больше половины представителей сильного пола склонятся ко второму варианту.

– Хорошо, – протянула Катька, – будет ему кулинарный оргазм!

На следующий вечер я сама позвонила Катьке и, сгорая от любопытства, спросила:

– Ну как?

– Ужасно! Мы расстались, – захныкала она, – он вначале казался таким приличным! А потом! Гоблин! Натуральный людоед!

– Боже, – ужаснулась я, – что у вас произошло?

Катерина, шмыгая носом, стала откровенничать. Она, следуя моим указаниям, решила поразить потенциального мужа кулинарными изысками, провела полдня на кухне и заставила стол яствами. В меню были: экзотический салат из авокадо и креветок, баклажаны, фаршированные морковью, руколла с помидорами черри. На горячее Катюха сварганила запеканку из стручков зеленой фасоли и спаржи. Но в особенности ей удалось

сладкое: шоколадный торт, шоколадное печенье, шоколадный мусс, шоколадный кекс…

Когда Катюха повторила прилагательное «шоколадное» в четвертый раз, меня стало подташнивать.

– Представляешь, – щебетала подруга, – он кое-что попробовал и сказал: «Очень вкусно, прямо замечательно!» А я и сама понимаю – это суперстол, ничего вредного, с майонезом. Огромный выбор десертов!

– Угу, – протянула я, – и что же было дальше?

– Я пошла в ванную, приняла душ, намазалась ароматическим кремом, поправила прическу, выхожу на кухню, а он… он… он… Нет, ты не поверишь!

– Лежал голый на кровати в спальне? – предположила я, – ну и нахал!

– Нет, – завизжала Катюха, – стоял у холодильника и ел… нет, это кошмар!

– Ты хранишь в холодильнике что-то ужасное? – напряглась я.

– Он жрал сосиски! – зарыдала Катюня. – Опускал их в открытую банку с майонезом, а потом хомякал!

– Что плохого в сосисках? – поразилась я.

– Нет, ты не понимаешь, – заорала подруга, – я ему приготовила ужин! Экзотическая еда! Шоколадное изобилие! А он! Крестьянин! Лапоть! Сосиски с майонезом! Девушка моется, кремом с запахом ванили мажется, а кавалер о колбасе мечтает!

– Может, он просто любит всякие там сардельки и карбонаты? – предположила я, – погоди, не прогоняй парня.

– Ну уж нет, – рявкнула Катюха, – мне обжоры, которые вместо романтической руколлы жаждут ломоть любительской, не подходят. Все! Прошла любовь.

А теперь объясните мне, почему горькая трава с импортным названием считается у Катюхи лакомством, а вкусная любительская попала в разряд мерзкой пищи? Ну от кого Лесина понабралась этого? Даже куклу Барби после третьего куска шоколадного торта потянет на соленый огурчик, а несчастного кандидата в женихи потащило к сосискам с майонезом.

Катюха так и не вышла замуж, боюсь, ей будет трудно найти себе мужа. Парня, который бы сидел на диете из травы, днем с огнем не сыщешь. Мне на жизненном пути в основном попадались мужчины с девизом: «Лучшее пирожное – это котлета». Впрочем, от хорошо приготовленных морепродуктов представители сильного пола тоже не откажутся.

Начну с самых простых, но, на мой взгляд, оригинальных рецептов.

Кальмары в банке

1 кг филе кальмара, 3 луковицы, 2 морковки, 2 ст. ложки растительного масла без запаха.

Филе кальмара тщательно вымойте и обсушите. Крупно порубите лук и натрите морковь. Кальмары и овощи бросьте в кастрюльку или миску, влейте туда же несколько ложек растительного масла без запаха, посолите. Вот перчить не советую, на мой взгляд, перец «убивает» вкус кальмаров.

В сухую стеклянную банку 1,5 или 1-литровую, объем зависит от количества морепродуктов, складываем смесь из кальмаров с овощами. Горлышко банки закрываем фольгой, ставим банку на сковородку и помещаем ее в ХОЛОДНУЮ духовку. Включите нагрев на 22 ˚С и тушите кальмары полтора часа.

Как-то раз Машина подружка Оля, девочка редко подходящая к плите, решила приготовить ужин. Ольга вычитала в журнале замечательный по своей простоте рецепт: курица на бутылке. Автор советовал взять тару из-под растительного масла, насадить на нее бройлера и запечь. Девочке идея показалась замечательной, и она, жившая в то лето у нас, с рвением принялась за готовку.

Когда я пришла домой, в квартире витал отвратительный запах, напоминавший «аромат» горелой автомобильной покрышки. Ольга, злая донельзя, была на кухне.

– Ну как курочка? – опрометчиво осведомилась я.

Девочка уперла руки в бока.

– Идиот, мерзавец, негодяй, – с чувством произнесла она, – ну это ему даром не пройдет.

– Ты кого имеешь в виду? – перепугалась я.

Ольга потрясла перед моим носом журналом.

– Автора гениального рецепта! Написал чушь, а наивные люди вроде меня ему поверили. Интересно, сколько еще народа лишилось вкусного ужина? Нет, я завтра же позвоню в редакцию и выскажу им правду в лицо! Курица на бутылке! Полный идиотизм!

– Может, ты не соблюла рецептуру, – попыталась я защитить неведомого кулинара.

– Уж не дура! – еще больше обозлилась Оля, – и не было никаких сверххитростей. Все просто: возьмите упитанного бройлера, насадите на бутыль, готовьте в духовке примерно полтора часа, а потом ешьте с удовольствием. Еще и поиздевался, гад! Ну как можно слопать это «с удовольствием»?

Ольга показала на помойное ведро. Я посмотрела туда и опешила. В ведре валяется полусырая курица, из которой торчит что-то черное, оплавленное…

– А где бутылка? – осведомилась я, – на что ты насадила птичку?

Девочка всплеснула руками.

– Неужели не видно? Взяла тару из-под подсолнечного масла, и глянь, что получилось! А уж воняло!

Я прикусила губу. Автор рецепта забыл подчеркнуть, что бутылка должна быть стеклянной! Машина подруга схватила пластиковую, ясное дело, от жара она расплавилась, и ужин погиб.

Памятуя о трагедии с тем бройлером, предупреждаю: банка для приготовления кальмаров должна быть из стекла, ни в коем случае не железная не пластмассовая.

На гарнир к кальмарам рекомендую подать:

Макароны в водке

2 ст. ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 250 г пюре из помидоров, 15 г сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки водки, 2 ст. ложки твердого сыра, 150 г спагетти.

Несмотря на пугающее название, алкоголя в этом блюде чуть-чуть, всего 2 столовые ложки. Вся фишка этого рецепта не в макаронных изделиях, а в соусе. В кастрюльке отварить спагетти, разогреть пару столовых ложек оливкового масла, добавить мелко нарубленные зубчики чеснока и томатное пюре. Можно протереть помидоры, или добавить консервированные в собственном соку, без кожуры. На худой конец можно использовать простую томатную пасту. Пока эта часть подливки томится на маленьком огне, на большой сковородке нужно растопить кусок сливочного масла и выложить в него макароны. Внимание: спагетти зажаривать до твердой корочки нельзя. Помешивая макароны, влить в них томатный соус и тут же добавить полстакана нежирных сливок, лучше 10 %. Добавьте в макароны немного свежего базилика, перемешайте содержимое сковородки и вылейте туда две столовые ложки водки. Тут же выключайте конфорку и накройте сковородку крышкой. Макароны можно перед подачей на стол посыпать сыром. Этот гарнир лучше не разогревать, а съесть сразу, поэтому не готовьте спагетти на три дня. Вернее, сами макароны можно отварить заранее, а вот соус к ним нужно подавать свежим.

Раз уж мы заговорили о пасте, то вот еще один рецепт второго блюда:

Грудки в вине

150 г макарон, 2 зубчика чеснока, 2 головки лука, 4 куриных грудки, 1/2 стакана белого сухого вина, 0,5 сливок, пучок петрушки.

Отварить макаронные изделия желательно мелкие – ракушки, спиральки, бантики. Подогреть в сковороде небольшое количество оливкового масла, добавить в него пропущенные через пресс зубчики чеснока, мелко нарезанные головки лука, куриные грудки среднего размера. Мясо птицы надо предварительно нарезать кусочками размером с грецкий орех. Перемешать лук и курицу, влить 1/2 стакана сухого белого вина и оставить на небольшом огне, не прикрывая крышкой. Когда часть соуса выпарится, нужно влить сливки. Дать подливке вскипеть, положить туда макароны, перемешать, выключить конфорку и посыпать еду мелко нарезанной петрушкой. Кинзу для этого блюда не рекомендую из-за слишком резкого аромата.

У нас дома любят курицу. Конечно, диетологи не устают повторять о полезности куриной грудки, дескать, в ней меньше жира. Но окорочка тоже неплохи, и они являются дешевым продуктом. Если вам надоели просто обычные жареные куриные ножки, то попробуйте

«Цыпа в ботинках»

5 куриных ножек, 1 упаковка слоеного теста, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложки красного перца, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г лисичек.

Я использую для этого блюда голени. Их можно пожарить, а можно и просто отварить. Второй вариант, на мой взгляд, предпочтительнее, потому что тогда мы получим и основу для супа, убьем одной ножкой двух зайцев.

Пока голени готовятся, нужно натереть морковь, нарезать пару головок репчатого лука и обжарить овощи на любом растительном масле без запаха, посолить и посыпать красным перцем.

Совет: выделите время для изучения в продуктовом магазине приправ. Сейчас можно купить смесь разных перцев. Лучше взять смесь в бутылочке, крышка которой является одновременно мельницей. Конечно, такая упаковка значительно дороже обычного пакетика, но в бумажном пакете перец и другие душистые травы быстро теряют аромат. Поэтому не советую гнаться за дешевизной и приобретать десять кило черного перца по бросовой цене. Если вы не содержите ресторан, такое количество вам ни к чему. А теперь произведем подсчет. За баночку с мельницей вы заплатите около ста рублей, ее содержимого вам хватит на год. Делим сто целковых на двенадцать месяцев и получается, что за тридцать дней вы тратите на приправу около восьми рублей, а в сутки получается что-то около двадцати пяти копеек. Вот и решайте, как лучше поступить: иметь свежепомолотый перец или пользоваться порошком без вкуса и запаха.

К готовым овощам можно добавить грибы, но не шампиньоны, а так называемую «лесную смесь», или просто лисички. Их можно купить в любое время года в супермаркете, там, где торгуют замороженными овощами.

Вырезаем из теста квадрат размером 15х15 см. Кладем на него столовую ложку овощной смеси, сверху ставим голень, поднимаем края квадрата, скрепляем тесто вверху куриной ножки, оставив снаружи верхнюю часть косточки. Получается «ботинок». Для прочности можно перевязать тесто ниткой или скрепить зубочисткой. «Ботинки» смазать сырым желтком и запекать ножки в духовке при 18 °С минут 20, пока тесто не станет золотистым.

Когда я работала преподавателем иностранного языка, то очень часто ходила к детям на дом. Не секрет, что зарплата педагога мала и многие из нас подрабатывают репетиторством. Очень хорошо помню мальчика Тему, отпетого лентяя и двоечника. Меньше всего Тема хотел овладевать знаниями, каждый раз перед моим приходом он переставлял стрелки будильника вперед на четверть часа, тайно надеясь на то, что училка подумает, будто опоздала, уйдет в положенное время, и его мучения сократятся. Однажды мы с ним разбирали тему «Праздничный обед». Темка достаточно бойко справлялся с переводом, я уже хотела от души похвалить его, но вдруг он запнулся и покраснел.

– В чем дело? – удивилась я.

– Мама запекла, – протянул Тема.

– Молодец, дальше, – приказала я.

– Мама запекла…

– Ну, милый, скажи наконец, что же мама запекла в духовке, – попросила я, глядя на слово «putan».

– Мама запекла, – безнадежно нудил мальчик.

Из моей груди вырвался вздох. Тема в своем репертуаре, как всегда, не подготовился к уроку.

– Ты не выучил слово «putan», – заметила я, – очень плохо!

– Я его знаю, – прошептал Тема.

– Тогда, сделай милость, переведи фразу до конца. Мама запекла… Что? А?

– Путану, – выпалил школьник, – ну… такую… женщину… э… э… про них в сериале «Нэш Бриджэс» постоянно рассказывают!

Позвольте мне опустить занавес над этой печальной сценой. Увы, лентяй Тема слишком много времени проводил у телевизора и совсем не брал в руки словарь. В противном случае он бы знал, что «putan» это не женщина, продающая свое тело за деньги, а индейка. Мы не переводили текст «Обед у людоеда», мама запекала не человечину, а птицу.

Индейка в пиве

1 кг филе индейки, 1 луковица, 4 морковки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 25 г томатной пасты, 1,5 стакана куриного бульона, 300 мл темного пива.

Мясо индейки моем, режем, солим, перчим и обжариваем на масле. Луковицу и морковь нарезаем крупными кусочками и тоже обжариваем на растительном масле, посыпаем парой столовых ложек пшеничной муки, добавляем небольшое количество томатной пасты и немного держим на огне. Затем добавляем к овощам куриный бульон (его можно сделать из кубика). Влейте бульон, непрерывно помешивая, к содержимому сковородки. Пиво перемешать с овощным соусом, затем залить им обжаренное мясо и поставить сковородку в духовку примерно на час. Температура – 18 °С.

Не надо бояться использовать алкоголь при приготовлении еды. Мясо, маринованное в водке, станет на удивление нежным, подливка с добавлением пива подходит для птицы, а ваши домашние не опьянеют. Хотя был у нас очень смешной случай.

Основным занятием наших людей летом до сих пор является заготовка солений-мочений-варений на зиму. С ранней весны до поздней осени мы возимся на огородах, а потом закатываем в банки урожай. На пути от рассады до вкусной закуски возникает множество препятствий: во-первых, следует накопить стеклянные банки, во-вторых, купить крышки, в-третьих, приобрести хорошую закатывающую машинку. (В советское время лучшими считались те, что не имели пластмассовых частей), и тогда предстояло раздобыть, сахар! Песок и даже рафинад в то время напрочь исчезали из магазинов к концу марта. Но если вам удавалось преодолеть все барьеры, появлялась поистине глобальная задача: сохранить банки. У меня, например, всегда взрывались соленые огурцы. Я старательно мыла плоды, укладывала в стерилизованную тару, насыпала необходимое количество соли и специй, самым тщательным образом закупоривала крышки и… все равно, через короткое время рассол начинал мутнеть, со дна цепочкой поднимались мелкие пузырики и… бабах! Крышку срывало, огурцы отправлялись на помойку. Кляня себя на чем свет, я, посоветовавшись с подругами, чьи заготовки благополучно доживали до Нового года, стала применять на практике их наработки: засовывала в рассол листья хрена, насыпала сухую горчицу, добавляла острый перец чили. Результат

был прежним: муть, пузырьки и оглушительный взрыв – один раз я даже зарыдала, когда очередная банка покончила жизнь самоубийством, и тут баба Маня, у которой мы в тот год снимали дачу, хитро улыбнувшись, сказала:

– Ладно, помогу тебе! Есть один секрет.

– Какой?

– На то это и тайна, чтоб никто не знал, – не дрогнула баба Маня, – неси мне огурцы, банки, соль, перец, короче все. Я тебе огурчики засолю, тебе только закатать их останется.

Расцеловав старушку, я оставила ее наедине с заготовками, а сама рванула в райцентр за подарком. В результате баба Маня обрела новый байковый халат и тапки, а я получила ряды трехлитровых банок с огурцами. О, удивление! Крышки на них стояли намертво, они выдержали переезд с дачи и спокойно вели себя в городской кухне. Первую банку я решила открыть в день рождения мужа, пятнадцатого октября. В тот год нам предстояло отмечать его «сухим» образом, в стране возникли проблемы с алкоголем, и мне не удалось раздобыть спиртное.

Когда гости сели за стол, я похвасталась:

– Сейчас открою соленые огурчики!

– Можешь не торопиться, – сказал муж, – что ими закусывать?

– Картошку! – воскликнула я.

– Сиди, – велел Сергей, супруг моей лучшей подруги Маши, – мы сами с Сашей консервы вскроем.

Мужчины ушли, а женщины принялись за салаты, спустя полчаса Маша изумилась и крикнула:

– Сережа! Вы где?

– Здесь, – прозвучал в ответ явно нетрезвый голос.

Мы с подругой переглянулись и рванули на кухню. Мужья сидели у стола, между ними стояла наполовину пустая банка с огурцами и две чашки с рассолом.

– Вы что здесь делаете? – в один голос спросили мы.

– Отдыхаем, – с трудом произнес Сергей, – класс! Коктейль «Подмосковье». Уважаю! Сильная штука! Забрало сразу.

Я схватила огурец, Машка чашку. Через секунду мы закашлялись.

– Это водка! – изумленно воскликнула подруга.

– Самогонка, – уточнила я, – вот она, тайна бабы Мани. Она сделала огурчикам инъекцию. Понятно, почему ни одна банка не взорвалась, у нас не соленые, а заспиртованные плоды.

На следующий год мы сняли дачу в другом месте, и я не могла рассказать бабе Мане, как весь год на Рождество, Пасху, дни рождения, именины и прочие праздники мы лопали ее огурчики и чокались ими за ее здоровье. Одного огурца хватало,

чтобы свалить с ног здоровенного мужчину, а женщины употребляли угощение тонкими ломтиками. Заготовки иссякли только через три года. В нашу страну давно пришло алкогольное и продуктовое изобилие. В любом магазине вы сейчас легко найдете банки с солеными и маринованными огурчиками, а я иногда вспоминаю те, «веселые» огурцы бабы Мани и улыбаюсь. Но вы не должны нервничать – от моих рецептов никто не опьянеет.

Говядина в баре

1 кг мякоти говядины, 200 г маленьких луковок, 1 ст. ложка коричневого сахарного песка, 150 г консервированных шампиньонов, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка горчицы, 350 мл пива, 20 ядер грецкого ореха, 1 апельсин, 1 пучок петрушки, 1 красная луковица, 2 ст. ложки растительного масла.

В сковородку налить немного растительного масла без запаха. Мякоть говядины нарезать небольшими кусочками, мельче, чем на гуляш, и обжарить, достать из сковороды мясо и выложить на тарелку. В сковородке останется вкусный сок. На нем надо зажарить крохотные целые луковицы. Как только лук чуть-чуть подрумянится, посыпьте его коричневым сахарным песком. Несколько минут подержите лук с сахаром на огне и добавьте мелко нарезанные консервированные шампиньоны, соус перемешайте, потомите на огне пару минут. Затем соедините в сухой посуде муку и порошок горчицы в пропорции 1:1. Положите жареное мясо в сковородку с соусом, посыпьте его горчично-мучной смесью, тщательно перемешайте и постепенно влейте 350 миллилитров вашего любимого пива. На очень медленном огне смесь надо довести до кипения, а потом переместить в духовку (18 ˚С) на 1,5 часа. Не забудьте посолить, перчить не советую. К этому блюду подают апельсиновый соус.

Делается он просто. Ядра 20 грецких орехов давят скалкой. Выжимают сок из одного апельсина, добавляют в него натертую цедру, пучок мелко нарубленной петрушки и маленькую красную луковку, нарезанную крохотными кусочками. Все ингредиенты смешивают.

Готовое мясо ложкой раскладывают на тарелки, апельсиновый соус подают отдельно.

Очень красивы внешне, вкусны и просты в приготовлении

Плетенки из вырезки

4 свиные отбивные по 100 г, 1/2 стакана водки, 5 шт. помидоров.

Каждую свиную отбивную надо слегка отбить и разрезать не до конца на три части. Наша цель – сплести из свинины косичку. После этого скрепляем конец «плетенки» зубочисткой, концы не должны разойтись. Кладем «плетенку» в миску, заливаем водкой и оставляем мариноваться на 12 часов. Кто не хочет использовать алкоголь, может взять кефир. Спиртного вам понадобится примерно 1/2 стакана, а кефира чуть больше 200 мл С водкой мясо получается более нежным.

Дошедшие до нужной кондиции «плетенки» обжариваем на сковородке, нарезаем пять помидоров, добавляем к мясу, накрываем крышкой и тушим примерно четверть часа на небольшом огне.

Для маринада можно взять минеральную воду, правда, замачивают в ней не мясо, а рыбу.

Любите ли вы разделывать рыбу? Я предпочитаю покупать филе. Вспомнилась мне одна история, произошедшая не так давно с Люсей Кривцовой. Она неожиданно для всех собралась разводиться, знакомые недоумевая, спрашивали:

– Что случилось? Юрка не пьет, не курит, по бабам не бегает.

Люська молчала, как партизан на допросе, мы так и не добились от нее искреннего ответа. Поскольку Юра казался всем почти идеальным мужем, я заподозрила, что у Кривцовой завелся любовник, иначе по какой причине она ничего не говорит?

Дело дошло до суда. Председатель, полная дама в мантии, потребовала от Люськи конкретного ответа на вопрос: почему она подала на развод.

– Не сошлись характерами, – Люся попыталась отделаться стандартной фразой.

– Я с ней вполне сошелся нравом, – живо отреагировал Юрка, возражавший против развала семьи, – я люблю жену!

– Уточните, в чем несходство, – приказала судья.

Люся замялась.

– Ну… э… в общем, мне неудобно говорить.

– Проблемы в интимной жизни? – сочувственно подсказала служительница закона.

– Нет, – покачала головой Люська.

– Муж пил, бил вас? – продолжала допрос дама, – не хотел

иметь детей? Он болен психически? Отказывался содержать семью?

– С ума сойти, – заорал Юрка, – я зарплату до копеечки отдавал, заначек никогда не делал! Все в дом нес!

В глазах судьи промелькнул злой огонек.

– Так в чем дело? – повернулась она к Люсе.

– Он надо мной изощренно издевался, – с трудом выдавила Кривцова.

– Что я делал? – с изумлением воскликнул Юрка.

Люська прищурилась.

– Каждый день приходил с работы в одиннадцать вечера.

– Верно, – растерялся муж, – у меня же свой магазин, в десять я запираю двери и домой.

– Я уже душ приняла, кремом намазалась, – заорала Кривцова, – а тут супруг вваливается! В руках пакет с селедкой! Швыряет ее в мойку и заявляет: «Дорогая, почисти, плиз, мне солененького захотелось». И так пять вечеров в неделю. По-вашему, это не издевательство?

Вот так любовь к селедке разрушила семью Кривцовых. Я очень хорошо понимаю Люську: возиться с соленой рыбой после того, как приняла душ, ужасно. Все-таки готовить лучше в спокойном настроении. Но для некоторых блюд никак не подойдет филе, если хочешь получить вкусного «судачка в минералочке» придется разделывать тушку.

«Судак в минеральной воде»

Тушка судака весом 1 кг, 1 лимон, 2 стакана минеральной воды, 6 картошек, 100 г эдама, 2 красные луковицы, 1 стакан рыбного бульона.

Судака чистим, отрезаем голову, хвост, вынимаем хребет. Получившееся филе надо замариновать в смеси из сока одного лимона и двух стаканов газированной минеральной воды. Из головы, хвоста и костей варим бульон. Через полчаса филе вынимаем, обваливаем в муке и обжариваем. Отвариваем картофель, натираем сыр типа эдам, гауда или чеддер, режем на кольца пару красных сладких луковиц.

Дно керамических горшочков смазываем сливочным маслом, кладем слой лука, рыбу, картошку и так чередуем до полного заполнения. Последний слой должен быть картофельным. Наливаем в горшочки немного бульона, посыпаем верх сыром и ставим в духовку. Температура – 20 °С, готовить минут 15–20.

Я люблю рыбу и в кляре.

«Горбуша в пальто»

0,3 л светлого пива, 1 яйцо, щепотка соли, 1 стакан муки, 300 г горбуши.

Обычно я готовлю горбушу. Кстати, кем она приходится лососю? Женой? А может, родной сестрой? Или это вообще два разных вида? Иногда, открывая банку с консервами, я читаю на этикетке «Лосось (горбуша) в собственном соку» и впадаю в недоумение. Ладно, будем считать горбушу супругой лосося и приготовим тесто как на оладьи. Только за основу возьмем не молоко, а светлое пиво. Смешаем пиво с желтком, немного посолим и добавим муку. Затем взобьем белок и осторожно соединим его тестом. Горбушу надо нарезать ломтиками, если вы берете консервированную, то сначала нужно слить сок из банки. Кусочек филе опускаем в кляр и обжариваем в сильно разогретом растительном масле. Такая рыба хороша в любом виде: и горячая, и холодная.

Еще проще сделать:

«Семгу в камышах»

200 г филе семги, 1 стебель лука-порея, 1 красный болгарский перец, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 стебель сельдерея.

Стебель сельдерея режем на кусочки, шинкуем колечками лук-порей. Надеюсь, вы знаете, что листья порея не пригодны для еды? Красный болгарский перец нарезаем соломкой. Семгу кладем на лист фольги, засыпаем овощами, смазываем смесью из майонеза и сметаны, осторожно поднимаем края фольги, скрепляем их и включаем духовку. Готовится семга полчаса при температуре 20 ˚С.

Дорогие мои, хочу обратить ваше внимание на факт, не поддающийся объяснению. Однажды в детстве бабушка поставила меня в тупик, спросив:

– Скажи, что весит больше? Килограмм пуха или килограмм гвоздей?

– Конечно, железо тяжелее, – ответила «умная» внученька.

Бабушка долго смеялась, а потом растолковала мне простую истину: килограмм он и в Африке килограмм.

Я усвоила этот урок и решила, что термометры, как и весы, тоже одинаковые. Если градусник на моей плите показывает 20 ˚С и мне понадобился час, чтобы приготовить тушеное мясо, то и у соседки процесс займет то же время. Ан нет! Оказалось, что мои 20 ˚С это не ее 20 ˚С. То ли наши плиты разного производства, то ли я пользуюсь электрической, а она газовой, то ли градусники врут, но при прочих равных условиях мы всегда тратим разное количество минут на готовку. Поэтому, будьте внимательны. Я сообщаю, сколько времени уходит у меня, но ваша духовка может работать иначе.

А теперь еще одно очень простое, сытное и недорогое блюдо, которое к тому же быстро готовится.

«Картофельные домики»

4 картофелины, 300 г мясного фарша, 1 луковица, 1 ч. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка горчицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 100 г сыра эдам, 1 ст. ложка майонеза.

Нужно взять картофель, отварить его «в мундире» и нарезать кружочками толщиной в палец. Фарш кладем в миску, добавляем к нему провернутую через мясорубку или разбитую блендером луковицу, томатную пасту и жгучую горчицу, соль, панировочные сухари и сырое яйцо. Все хорошенько вымешиваем руками, как тесто. Противень смазываем маслом, кладем на него кружочки картофеля. Руками, смоченными холодной водой, лепим из фарша небольшие фрикадельки, помещаем их на картошку, сверху прикрываем каждый домик тонким ломтиком сыра и отправляем в духовку. Любители майонеза могут сначала обмазать фарш этим соусом, слегка запечь домики, а уж потом укрыть их сыром.

Готовится блюдо минут 20–30 при температуре – 18 °С.

В нашей семье очень любят тыкву. Кстати, у меня с этим овощем связана забавная история.

После того как вышла «Кулинарная книга лентяйки», меня стали часто приглашать на телевидение для участия в программах, посвященных кулинарии. Я пишу детективы, но много лет веду разные радиопрограммы, служу для слушателей таблеткой от депрессии. Никакого страха ни перед микрофоном, ни перед камерой у меня нет, но профессиональным поваром я себя не считаю – я всего-навсего трудолюбивая домашняя хозяйка, которая собирает рецепты, поскольку члены ее семьи обожают вкусно поесть. Мне смешно соревноваться с профи, который знает тысяча и один способ жарки яичницы. Поэтому, когда редактор Татьяна сказала мне: «Дашенька, солнышко, приходите к нам на эфир», – я стала отнекиваться.

– Ну что вы. Спасибо за приглашение, но я точно проиграю.

– Это же не всерьез, – зачирикала Танечка, – вы только придумайте, что хотите приготовить. Всего одно блюдо.

Я призадумалась. Если затею тесто, то вся перемажусь мукой с головы до ног и непременно уроню парочку яиц на пол. Рыба имеет сильный запах, и чистить ее неудобно. Мясо может оказаться жестким. И тут меня осенило.

– Тыква! Я сделаю фаршированную тыкву. Любимый рецепт моей бабушки.

– Замечательно, – обрадовалась Танечка, – тыкву у нас еще не готовили.

В назначенный час я вошла в студию и посмотрела на своего противника – мужчину лет сорока в высоком поварском колпаке.

– Что будем готовить? – обрадованно спросил ведущий и повернулся ко мне.

– Тыкву, – гордо ответила я.

Зрители в зале начали перешептываться, пришлось уточнить.

– Очень вкусную, с начинкой из гречневой каши.

– Отлично, – похвалил хозяин студии, назову его Эдуард, – а вы?

Повар приосанился.

– Крем «Беф де ла карпи» с подливкой «Руан» на хрустящих крутонах с чипсами «Буржу котэ».

Зрители зааплодировали, я почувствовала себя замарашкой, по чистому недоразумению попавшей на бал. Господи, я не поняла, что и из чего собрался готовить дядечка! Хрустящие крутоны – это, наверное, сухари, чипсы – картофельные ломтики, но смысл всей фразы остался не ясен. И еще: мы стоим у небольших этажерок, на которых чья-то заботливая рука разложила необходимые продукты, и у моего соперника масса баночек со специями, армия бутылочек, полк мисочек, а у меня одна тыква и горшок с гречкой.

– Ну, начинаем, – хлопнул в ладоши Эдуард.

Я взяла тыкву и попыталась отрезать у нее верхушку. Телевидение поскупилось на хорошие ножи – у тесака, которым я орудовала, была очень неудобная ручка.

– Проблемы? – весело обратился ко мне ведущий.

– Да, – честно призналась я, – плохой нож! Ну зачем вы его купили! В процессе погони за креативностью производители начисто забыли об удобстве! У кухонного ножа рукоятка должна быть сделана из нескользящего материала и быть достаточно объемной, а тут? Полированная железка размером со спичку! И лезвие не из лучших, гнется во все стороны.

Эдуард порозовел и громко заявил, глядя в камеру.

– Друзья, напоминаю вам, что генеральный спонсор нашего шоу – компания, производящая замечательные ножи для кухни.

Я прикусила язык. Мы не в прямом эфире, идет запись. Фирму, которая отстегнула немалые деньги на кулинарное шоу, критиковать нельзя, значит, мою пламенную речь вырежут. Но ведь я права! Ножи ужасные! Правда, соперник-повар весьма лихо орудует ими – вон как летят в разные стороны ломтики морковки, лука и мяса. Интересно, что у него получится в результате?

С невероятным трудом мне удалось-таки отодрать верхушку у тыковки, и я приступила к ее фаршированию. Процесс занял несколько минут, засунуть овощ в духовку оказалось еще быстрее. Я старательно протерла этажерку, но потом поняла, что более делать мне нечего, и замерла в тоске, сложив руки на груди. Эдуард потерял ко мне всякий интерес, он целиком и полностью переключился на повара, который, безостановочно работая ножом, комментировал свои действия.

– Бланшируем кокто на тефлоновой максате. Добавляем масло броко, соединяем с апаче и миксуем в кулисте. Следите, чтобы консоль не пригорела, непременно отчеканьте ее в пуле!

Я вздрогнула. Консоль – это разновидность мебели! Он готовит гуляш из дерева? Маловероятно, рядом нет ничего похожего. И в студии нашелся лишь один ничего не понимающий человек, это я! Зрители давно вытащили блокноты и с упоением записывают рецепт, вся страна хочет научиться готовить кокто с маслом броко, а Дашутка не знает, что это такое! Рыба? Мясо? Овощи?

– Вы его триммингуете? – вдруг спросил Эдуард.

Я воспряла духом. Ну наконец-то хоть одно знакомое слово: как собачница, я знаю, что тримминг – это разновидность стрижки собак, точнее, выщипывание лишней шерсти. Значит, загадочный исходный продукт волосат!

– Нет, – помотал головой повар, – рэкетирую.

Я навалилась на свою этажерку. Навряд ли мой соперник занимается незаконным отбором денег у торговцев, стоящих возле метро. А если бы он и зарабатывал преступным путем, то не стал бы признаваться в этом на всю страну. Глагол «рэкетировать» имеет другое значение! «Триммингговать», наверное, тоже.

– Тыква готова? – вспомнил обо мне Эдуард.

Я открыла духовку, потыкала в овощ вилкой и грустно констатировала:

– Нет.

– Почему? – задал воистину гениальный вопрос ведущий.

– Тыква готовится не менее двух часов, – честно ответила я, – и ваша духовка… она плохо держит жар. Градусник показывает «180 °С», но на самом деле там намного меньше, моя рука ощущает, что…

Договорить мне не удалось.

– Второй спонсор нашего шоу – фирма, производящая лучшие электроприборы для кухни, – закричал Эдуард.

Я ощутила себя Наполеоном, чья армия убегает от Москвы по старой Смоленской дороге, а хозяин шоу продолжал:

– Увы, дорогие телезрители, мы так и не попробуем тыкву от

Даши Донцовой, время передачи истекает. Поверим участнице на слово. Скажите, будет вкусно, когда блюдо приготовится? – спросил он у меня.

– Да, – пискнула я.

– Снято, – прогремело с потолка.

Понимая, что выглядела полной дурой, я протолкалась по всем пробкам пару часов, добралась до дома, приняла душ, выпила чай и легла в кровать с новым детективом Татьяны Устиновой. Не успела я погрузиться в лихо закрученный сюжет, как раздался телефонный звонок – на том конце провода оказалась редактор из кулинарного шоу.

– Дашенька, – закричала она, – ты забыла выключить духовку в студии.

Я похолодела. Итак, мне удалось стать ньюсмейкером, то есть человеком, которого обожает пресса, женщиной, «сделавшей новость». Из-за раскалившегося духового шкафа в «Останкино» небось случился пожар, здание на улице Королева сгорело дотла, в небе сейчас мотается вертолет, который заливает пепелище водой из расположенного рядом пруда, а по Ново-Рижской дороге, пытаясь обогнать друг друга, несутся в наше село машины милиции, прокуратуры и представители всех каналов телевидения с камерами наперевес. Я почти Герострат.

– Боже, – простонала я, – что теперь будет?

– Превосходно, – щебетала Танечка, – отлично, что духовка пахала, тыковка наконец приготовилась, и мы ее съели всей съемочной бригадой. Было очень вкусно и по-нашенскому! Все эти крутоны-шмутоны в рот не лезут, а у тебя гречка! Восторг. Я чего звоню, дай рецептик.

– Значит, пожара не было? – переводя дыхание, уточнила я.

– С какой стати ему возникнуть? – изумилась Танечка, – так поделишься кулинарным секретом?

– Записывай, – выдохнула я, – тыква готовится очень просто.

Фаршированная тыква

1 тыква, 20 г сливочного масла, 2 репчатые луковицы, 200 г шампиньонов, 1 стакан гречневой крупы.

Возьмите круглую тыкву небольшого размера, примерно, как дыня-«колхозница», и срежьте у нее верхушку. Затем ложкой на длинной ручке удалите семечки и часть мякоти, но не всю, оставьте на стенках сантиметра 3–4. На дно тыквы кладем кусочек сливочного масла и укладываем слоями начинку: сваренную предварительно гречневую кашу, жареный лук с грибами, кусок масла, кашу, лук, грибы, масло, гречку и так далее. Когда тыква заполнится, влейте в нее полстакана кипятка. Если хотите, замените воду бульоном. Закройте тыкву верхушкой и отправьте в духовку примерно на 2 часа при температуре 180 °С. Начинка может быть разнообразной: пшенная каша с изюмом и курагой, картошка и мясной фарш, рис с морковью и луком. Сливочное масло можно заменить сметаной. Тыква получается вкусной всегда.

Из горячих овощных блюд очень прост в приготовлении и

«Перчик с брынзой»

3 сладких перца, 0,5 кг грибов, 2 дольки чеснока, 100 г крошек белого хлеба, 50 г пармезана, 50 г брынзы.

Крупные болгарские перцы разрежьте пополам, чтобы получились лодочки. Для этого блюда подойдут шампиньоны или вешенки, можно использовать лисички и опята. Грибы обжарьте на растительном масле, смешайте с измельченным чесноком, его количество зависит исключительно от вашего вкуса. Положите начинку в лодочки. Крошки белого хлеба смешайте с сыром. Поверх грибов положите разломанные кусочки брынзы и посыпьте смесью из сыра и крошек. Запекайте в духовке до того момента, пока перец станет мягким.

Ну а теперь я перейду к рецептам, которые потребуют от вас больших финансовых и временных затрат.

«Мидии по-итальянски»

200 г мидий, 50 г зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 2ст. ложки оливкового масла, 1 стакан белого, сухого вина, 75 г сливочного масла, 30 мл лимонного сока, 1 ч. ложка сахарного песка, кайенский перец.

Для этого блюда нужны мидии в раковинах. Придется потрудиться, вытаскивая морепродукты. Молодой зеленый лук, у которого уже есть крохотные головки, нарежьте колечками. Пропустите через пресс пару зубчиков чеснока, мелко порубите зелень. Вообще-то моя любимая трава – кинза, но она имеет сильно выраженный вкус и аромат, который может «забить» мидии, поэтому рекомендую взять вполне нейтральную петрушку.

В глубокую сковородку налейте оливковое масло, положите в него 1/2 количества зелени, лук, чеснок и слегка обжарьте, опустите туда мидии, налейте стакан белого сухого вина и потушите на небольшом огне около четверти часа. Когда морепродукты приготовятся, добавьте сливочное масло, свежевыжатый лимонный сок, соль, пару щепоток сахарного песка и кайенский перец.

Если берете сей перец пальцами, а не ложкой, тщательно вымойте руки и непременно воспользуйтесь щеточкой для ногтей. Я завела ее на кухне после того, как одна моя подруга чуть не лишилась зрения. Она посыпала кайенским перцем еду, небрежно ополоснула руки, а через минуту почесала веко. Крохотного количества едкой приправы, застрявшей у нее под ногтями, хватило, чтобы обжечь слизистую.

После того как соус с мидиями будет готов, перемешайте его с заранее отваренными макаронами, посыпьте оставшейся петрушкой и подавайте на стол, не забыв положить в тарелки по четвертинке лимона.

«Улыбка дорады»

0,5 кг дороды, 2 лимона, 1 апельсин, 150 г макарон, 150 мл оливкового масла, кинза, 1 перчик чили.

Противень помажьте растительным маслом, лучше оливковым, положите филе дорады на лист.

Выжмите лимон, предварительно сняв с кожуры цедру. То же самое проделайте и с апельсином среднего размера. Смешайте два сока в пропорции 1:1, добавьте 3 столовые ложки оливкового масла и добавьте в соус мелко нарезанную кинзу, все перемешайте, полейте этой подливкой филе дорады и поставьте его в духовку минут на двадцать при температуре – 180 ˚С.

Пока рыба запекается, нужно сварить макароны, лучше широкие, так называемые тальятелли. Затем приготовьте второй соус: натрите цедру одного лимона, выдавите из него сок, влейте примерно 75 мл оливкового масла. Маленький жгучий перчик разбейте блендером и добавьте в подливку. Количество чили зависит от вашей любви к острым блюдам. Соус надо нагреть на маленьком огне, но ни в коем случае не кипятить.

Готовую дорадо положите в тарелку, добавьте макароны и полейте соусом.

Очень вкусной получается и

Треска с колбасками

0,5 кг трески, 4 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 100 г копченых колбасок, 2 ст. ложки томатной пасты, 300 г помидоров черри, 300 г чечевицы.

В глубокую сковородку, лучше чугунную с массивным дном, налейте оливковое масло и слегка обжарьте нарезанные лук и несколько нарубленных зубчиков чеснока. Когда овощи потомятся пять минут, добавьте к ним копченые колбаски, нашинкованные тонкими колечками, томатную пасту и порезанные помидоры черри. Можно воспользоваться консервированными в собственном соку томатами без кожи, но тогда нужно уменьшить количество пасты вдвое. Положите в соус 300 граммов отваренной чечевицы (можно консервированной). Доведите подливку до кипения и оставьте на огне на пятнадцать минут. Погружаете в соус филе трески, закрываете сковороду крышкой и томите еще минут десять.

Из-за большого количества подливки это блюдо подают в глубоких тарелках.

Баранина в розовом вине

700 г ягнятины, 100 г желе из красной смородины, 1,5 стакана розового вина, 25 мл вустерского соуса, 12 маленьких морковок, 4 веточки розмарина, 2 ст. ложки паприки.

Вам понадобится несколько медальонов из ягненка, их количество зависит от того, сколько человек сядет к столу. Я всегда готовлю с запасом, вдруг кто-то захочет добавки? Поэтому, если приглашено пятеро гостей, запасаю семь кусков мяса.

Очень хорошо помню, как меня поразила скаредность парижанок. Француженки точно рассчитывают порции, у них не выклянчишь лишний кусочек. Вернее, попросить-то можно, но кто тебе даст? На трех человек – три котлетки и столько же картошек. Зато украсят блюдо по полной программе. Из помидора вырежут розу, фигурно уложат зелень, капнут разноцветного соуса. Чтобы произвести впечатление воспитанного человека, не делайте разочарованной мины, поняв, что вам предстоит завершить трапезу голодным. Похвалите сервировку стола, например, скажите:

– О! Как эта тарелка из лиможского фарфора изумительно сочетается с печеным картофелем.

Вряд ли вам, если конечно, вы не приглашены в резиденцию президента, подадут посуду из Лиможа, старинные сервизы этой фабрики сейчас в основном хранятся в музеях и частных коллекциях, но хозяйке будет приятно. А потом продолжайте:

– Зелень восхитительно оттеняет мясо, и аромат потрясающий!

Теперь можно взять столовые приборы, отрежьте крохотный кусочек и закатывайте глаза. «М-м-м, потрясающе! Восхитительно!» Думаю, вас сочтут очаровательным гостем.

Я, проделав все вышеописанное, выходила на улицу и тут же неслась в ближайший трактир, пытаясь справиться с голодными спазмами в желудке. Русский аппетит требовал побольше еды, конечно, хорошо, когда перед вами на стол ставят щедро декорированные три грамма баранины, но усладить взор я могу в музее, во время ужина хочется поесть. Вот только насытиться в гостях у французов не удастся.

Но хуже всего, если вас отведут в ресторан авторской молекулярной кухни. Это новомодное увлечение добралось и до Москвы. Что такое молекулярная кухня? Шеф-повар берет кусок мяса, совершает над ним ряд странных манипуляций, и в

результате вам подают чайную ложечку пюре белого цвета под названием «Мусс из говядины». Основная цель повара – сделать из нормального продукта нечто неузнаваемое. Ну, допустим, чипсы из растительного масла или мороженое из макарон. Я человек простой, мне хочется обычной вкусной еды, в нормальном количестве. И я не хочу, чтобы мои гости уходили из-за стола голодными, поэтому на пять человек запасаю семь кусков вырезки ягненка.

Мясо нужно натереть с двух сторон морской солью. Считается, что эта приправа наименее вредна для человека. К сожалению, морская соль – дорогое удовольствие. Каждый медальон посыпьте порошком сладкой паприки.

В большой сковородке раскалите масло, чтобы оно почти закипело, положите куски ягнятины и обжарьте с двух сторон в течение минуты. Затем добавьте к мясу морковь, полбанки желе красной смородины, влейте вино и готовьте минут 15. При помощи шумовки достаньте мясо и морковь, поместите в кастрюльку, закройте крышкой. В соус на сковородке добавьте остатки желе и вустерский соус, поварите, помешивая, минут пять. Кстати, соус продается практически во всех крупных супермаркетах.

Мясо и морковь выложите на блюдо, полейте сверху соусом и подавайте к столу с любым гарниром.

Телячьи отбивные с шалфеем

5 отбивных из телятины, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок шалфея.

Вымыть мясо под холодной водой и осторожно, легко отбить его. Разогреть в сковородке растительное масло. Обжарить отбивные до готовности, положить их в кастрюлю и закрыть крышкой. Растопить в сковороде сливочное масло, добавить туда мелко нарубленный шалфей, тушить минут пять, выложить мясо на большую тарелку, полить маслом с травой и подать к столу.

К этому блюду я часто делаю необычный гарнир. Сразу хочу предупредить: он на любителя и не совсем привычен для россиян.

Рис с бананами

200 г риса, 10 г шафрана, 10 г кайенского перца, 3 банана среднего размера.

Вам понадобится длинный, так называемый «ханский» рис. Крупу надо тщательно промыть, пока вода не станет совершенно прозрачной. Рис ни в коем случае нельзя мыть в теплой воде – он потеряет вкус и часть своих полезных свойств.

Рис сварить до полуготовности. Пару щепоток шафрана развести в малом количестве горячей воды, 20 миллилитров, не более, и влить в крупу. Выложить рис в огнеупорную посуду, добавить туда 1/2 стакана горячей воды или овощного бульона и поместить в духовку, нагретую до 160 °С, рис должен стать мягким. Три небольших, слегка недозрелых банана почистить и разрезать пополам, вдоль, а не поперек. Нагревать растительное масло в сковороде и обжаривать в нем фрукты. Затем каждый банан солим, посыпаем жгучим кайенским перцем, укладываем на вынутый из духовки рис и подаем к столу.

Я не всегда напоминаю, что блюдо необходимо посолить, думаю, вы и сами помните. Но в случае с бананами я решила акцентировать на этом ваше внимание, все-таки в России их не принято жарить, а уж посолить и поперчить фрукты и вовсе мало кому придет в голову.

Помнится, Незнайка, попав на Луну, страшно страдал от отсутствия там соли. А на самом деле ему следовало благодарить судьбу за предоставленную возможность отучиться пользоваться не очень полезной приправой. Врачи давно говорят о связи соленой пищи и гипертонии. Попробуйте съесть на ночь пару кусков селедки, гарантированно утром проснетесь без глаз. Нет, они останутся на месте, но веки распухнут, лицо превратится в сплошной отек, и вы станете похожи на большую хрюшку. Соль, как это ни странно, часто ухудшает вкус блюда, вернее, она его забивает, потому что мало кто из хозяек и поваров ограничивается малой толикой этой приправы.

Когда мне исполнилось десять лет, моя бабушка заболела, и врач запретил ей употреблять соль. Я очень любила бабулю и из солидарности с ней тоже отказалась от специи. Сначала вся еда лишилась вкуса. Курица, мясо, овощи, рис, гречка казались ватными. Но прошла пара недель и вдруг стало понятно: исчез не вкус еды, пропало ощущение соли, теперь мне ясно, что крупа или отбивные хороши сами по себе.

С течением времени бабуле разрешили присаливать еду,

отчего-то врач решил, что она очень мучается на диете, но мы с бабушкой уже не могли питаться как раньше, потому что поняли истинный вкус продуктов. Тем, кто не рискнет отказаться от соли совсем, я советую купить ту, что содержит пониженное содержание натрия, она менее вредна для здоровья, еще лучше покупать морскую, но она, повторяюсь, дорогая.

Моим домашним нравится и

Телятина в маринаде

1 кг мякоти телятины, 3 ягоды можжевельника, 3 гвоздики, 2 листа лаврушки, 15 горошин белого перца, 300 мл сухого, белого вина, 2 головки репчатого лука, 3 стебля порея, 25 г корня сельдерея, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки лимонного сока, 150 г лапши, 2 ст. ложки сметаны.

Это блюдо требует длительной готовки. Сначала мясо надо замариновать, сложить в кастрюлю, плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник на нижнюю полку. Совсем необязательно покупать дорогую вырезку, подойдет и вполне демократичная по цене лопатка.

Срезаем с костей мякоть и режем на одинаковые куски. Ягоды можжевельника (продаются в магазине, в отделе специи), гвоздику, лавровый лист и белый перец заливаем сухим белым вином. Тщательно перемешав маринад, погружаем в него мясо.

На следующий день принимаемся за готовку. Сельдерей и порей режем крупными кольцами, луковицы репчатого оставим целым. В кастрюлю наливаем около полутора литров воды, кладем в нее овощи и доводим до кипения, помещаем туда же мясо вместе с маринадом и варим на слабом огне около часа. Мясо должно стать мягким. Когда телятина приготовится, достаем ее при помощи шумовки, а бульон процедим через сито, он должен быть прозрачным.

Лапшу надо отварить и откинуть на дуршлаг.

Для соуса потребуется процеженный бульон. Разогреем на сковородке сливочное масло, насыпаем в него муку, из нее образуются комочки, их надо осторожно поджарить, а потом маленькими порциями вливаем на сковородку бульон. Огонь в горелке уменьшаем до минимального и непрерывно помешиваем соус. Когда он слегка загустеет, добавим в него пару столовых ложек сметаны, размешаем и вольем 2 чайные ложки свежевыжатого лимонного сока.

Мясо подают на блюде вместе с лапшой, политой соусом.

Баранина в простокваше

0,5 кг баранины, 2 репчатые луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка карри, 2 ст. ложки растительного масла, 200 мл простокваши, щепотка кардамона.

Баранину моем и нарезаем мелкими кусочками. Луковицу и несколько зубчиков чеснока измельчаем, посыпаем порошком карри, вам придется опытным путем устанавливать нужное количество приправы. Мне обычно хватает одной чайной ложки. Лук, чеснок и карри подержать на малом огне около пяти минут и влить воды, добавить две столовые ложки растительного масла без запаха и положить на сковороду баранину. Тушить мясо около часа, вливать простоквашу.

Она не должна иметь никаких фруктовых или ароматических добавок. А то одна моя подруга, узнав рецепт, не долго думая влила к мясу клубничный йогурт, а потом долго ругала меня. Поэтому повторяю: добавьте натуральную простоквашу, можно воспользоваться кефиром или мацони, но сладкий йогурт не подойдет.

Перемешиваем баранину, посыпаем душистым перцем, солью и кардамоном, опять же по вкусу, держим на маленьком огне 20–30 минут. Это блюдо всегда подают горячим.

Свинина с фисташками и грушами

1 кг свинины, 50 г сухих яблок, 50 г сухих груш, 2 веточки свежего тимьяна, 1/2 стакана ядер фисташек, 6 картофелин, 1/2 банки черных маслин без косточек, 2 ст. ложки оливкового масла.

Сделайте в филе свинины сверху глубокий, длинный надрез, заполните его фаршем. Для фарша понадобится равное количество сухих яблок и груш, порезанных мелкими кусочками. К фруктам добавьте свежий тимьян и очищенные фисташки.

Филе перевяжите специальной кулинарной либо суровой ниткой, смажьте противень растительным маслом. Свинину нужно посолить и посыпать красным перцем. Разогрейте духовку до 180 °С, поместите в нее противень, филе надо предварительно закрыть фольгой. Минут через двадцать фольгу снимите и оставьте жаркое еще на полчаса.

В качестве гарнира рекомендую картофель, который я готовлю так. Небольшие корнеплоды тщательно мою, разрезаю прямо в кожуре на четвертинки, а потом обжариваю на сковородке в оливковом масле, добавляю горсть фисташек, немного порезанных сушеных яблок с грушами и веточку тимьяна. Уменьшаю огонь до минимального, кладу в картошку около двух горстей черных маслин без косточек, закрываю сковородку крышкой и готовлю еще минут пятнадцать.

Время, которое я указываю в рецептах, вовсе не является абсолютным условием. Мясо может быть разного сорта, овощи чуть большего или меньшего размера, всегда ориентируйтесь на себя, попробуйте, легко ли вилка входит в мякоть свинины, какой сок вытекает из проколов. Действуйте творчески. Вот моя подруга Женя Маркелова никогда не отступала от рекомендаций и в результате оказалась в идиотской ситуации.

Женька – удивительная зануда, у нее на кухне есть часы с секундомером и электронные весы повышенной точности. Уж будьте уверены, если в книге указано: варить мясо 24 минуты 32 секунды, Маркелова замрет над кастрюлей с хронометром. Ей не слабо отмерить 7 с половиной миллилитров растительного масла или отрезать 47 граммов сыра. Конечно, точность в кулинарии не помешает, но вот странность! Еда у Женьки получается то недоваренная, то расползается как кисель.

На 23 февраля Женя решила побаловать своего мужа Володю гуляшом по-венгерски. Она нарезала мясо «кусками, размером с

женский кулак» и потушила его, как и было велено в книге, «ровно 26 минут». Для меня остается загадкой, отчего некоторые авторы кулинарных пособий настаивают на строгом соблюдении времени? «Восемнадцать минут и ни секундой больше». Ну ладно, при выпечке, допустим, безе или жарении печенки не стоит слишком затягивать процесс готовки, вы рискуете испортить блюдо, но мясо? Что ему лишние две минуты в духовке? Только нежнее станет.

Я бы наплевала на, так сказать, тайминг, и преспокойненько довела гуляш до готовности. Но зануда Женька выключила огонь секунда в секунду и позвала Вовку к столу.

Когда он схватился за нож, супруга его остановила:

– Нет! Нужно засунуть кусок в рот целиком!

– Почему? – изумился Володя.

– Так сказано в книге, – ответила Женя.

– Мало ли какую глупость напишут, – справедливо заметил он.

– Иначе потеряется вкус мяса, – упавшим голосом сказала Женька.

– Кусмандели здоровые, – возразил Вова.

– Я все делала по инструкции, – не дрогнула жена, – нарезала говядину на куски размером с кулак.

– А кто автор книги? – заинтересовался муженек.

– Сяо Ван Ли, – прочитала Женя фамилию.

– Китаянка?

– Ну, наверное, а какая разница? – начала раздражаться Маркелова.

– У них ручки крохотные, – вздохнул муженек, – маленькие, как лапы у цыпленка. А ты в юности центровой на волейбольной площадке стояла, кулачищи до сих пор пудовые.

– Я так старалась, – кисло протянула Женька, – полдня прыгала у плиты, готовила праздничный ужин! Вспомнила, что ты в сержантской школе учился.

Вовке стало стыдно.

– Ладно, ладно, – буркнул он, – прости, я не прав. Сейчас рот пошире открою.

– Может, не надо? – предостерегла я, присутствовавшая в качестве гостьи на ужине.

Женька насупилась.

– Лучше молчи, Дашута. Сама-то мясо не ешь, вот и не мешай Вовочке наслаждаться.

Я примолкла, Вовка наколол на вилку здоровенный шматок мясо и засунул его в рот.

– Ну вот, – удовлетворенно сказала Женька, – стоило только

захотеть. Ну? Как? Вкусно?

Муж продолжал сидеть, разинув рот.

– Дорогой, можно жевать, – позволила Маркелова.

Супруг промычал нечто маловразумительное.

– Поработай челюстями, – терпеливо посоветовала Женя.

– Кажется, он не может, – осторожно сказала я.

Вовка замотал головой.

– У тебя случилась беда? – спросила я.

Несчастный закивал и попытался пальцем вытащить кусок изо рта.

– Да что происходит? – заорала Женя.

– Кусок размером с твой кулак оказался слишком велик, – пояснила я, – Володя не может сомкнуть зубы.

Маркелова с гневом уставилась на супруга.

– Придуриваешься, да?

Вовка отчаянно задергал головой и стал хвататься руками за горло.

– Гуляш его задушит! – испугалась я, – Вова, сиди спокойно, сейчас я тебе помогу.

Но мои попытки завершились неудачей, говядина оказалась слишком жесткой, я не сумела отковырнуть даже малую часть, а еще шире разинуть рот Вова не мог.

– Я готовила по правилам, – ныла Женька, набирая телефон службы МЧС, – ровно тринадцать минут и десять секунд! Что делать? Вовка, скажи, ты жив?

Муж устало кивнул. К счастью, бригада спасателей приехала быстро, они не стали ни смеяться, ни укорять хозяйку. Один из прибывших достал нечто, похожее на кусачки, и выудил злополучный кусок.

– Поосторожней надо, – сказал он тяжело дышащему Вовке, – не кидайся на жрачку, как крокодил. Вон какой кус запихнул! Да оно еще полусырое! Вы чего, неделю не ели?

Вовка покраснел, Женька заискивающе улыбалась.

– Еще хорошо, что мы рядом были, – меланхолично продолжал спасатель, убирая инструмент, – похожий случай в соседнем доме. Парень захотел пивка глотнуть и с бутылкой в желудок отправил.

– Мама! – взвизгнула Женька, – с ума сойти.

– Еще вилки глотают, – добавил спасатель, – прямо с мясом. Короче, ребята, налегайте на еду без энтузиазма.

Когда бригада МЧС, посмеиваясь, уехала, Вовка молча выбросил в мусор гуляш, отправил следом кулинарную книгу, написанную китаянкой, таймер и строго сказал:

– Евгения, теперь готовь только котлеты! Рубленые, размером

с виноградину.

– Хорошо, милый, – кивнула супруга, – сообщи мне их точный размер, соблюду его до миллиметра.

Вот такая она, Женька. Слишком педантичная. Не берите с нее пример и помните, что кисть китаянки и ладонь российской волейболистки отличаются друг от друга как апельсин от арбуза.

Иногда полезно отойти от общепринятых стандартов и сделать классическое блюдо по-новому. Ну, например, весьма традиционные

Макароны по-флотски

200 г макарон, 150 г палтуса, 150 г кеты, 150 г кальмаров, 2 морковки, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 2 соленых огурца, 100 г сметаны, 5 капель лимонного сока.

Что, кажется, можно тут придумать необычного? Спагетти, мясо, лук. Все свое детство я ела в пионерских лагерях это незамысловатое кушанье, только его для нас делали из тушенки. Став хозяйкой, я стала сама готовить макароны, при всей своей простоте, блюдо очень вкусное. Я готовлю из натуральной говядины или1/2 из рыбы. Вас удивляет.

Сначала, естественно, нужно отварить макароны. На всякий случай сообщу, что их следует кидать в кипяток, а не в холодную воду. Советую использовать короткими трубочками, рожками, спиральками или ракушками, они лучше соединятся с «начинкой».

Филе палтуса, кеты и кальмара должно быть поровну. Можно взять любых обитателей морей и рек, но такое сочетание кажется мне наиболее удачным. Жирный палтус уравновешивает достаточно сухую кету, а кальмары придадут макаронам пикантный вкус. Филе пропускаем через мясорубку.

На растительном масле без запаха (оливковое в данном случае не подходит) обжарьте нарезанные мелкими кусочками морковь и лук, их количество зависит от вашего желания. Потом к овощам добавляется рыбный фарш. Не забудьте посолить и поперчить его. Сейчас в магазинах продается много приправ для рыбы, мне нравится «Лимонная», она содержит морскую соль, белый перец и цедру лимона, я всегда использую ее для этого блюда. Фарш поджарьте, тщательно перемешивая ложкой. Есть еще один вариант: формируете из фарша крохотные шарики-фрикадельки, обваливаете их в муке и жарите с овощами. Когда рыба готова, добавляете к ней отварные макароны, закрываете крышкой и тушите некоторое время.

К рыбным флотским макаронам я делаю очень простой, но вкусный соус. Мелко режу соленые огурцы, заливаю их сметаной, туда же добавляю нарубленный укроп и вливаю немного свежевыжатого лимонного сока.

Раз уж мы заговорили о макаронах, хочется вспомнить рецепт:

Перья с брынзой

250 г макарон, 1 баклажан, 2 репчатые луковицы, 200 г брынзы, 250 г консервированных томатов без кожицы, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 долька чеснока.

Отварите макароны (перья) в слегка подсоленной воде и откиньте их на дуршлаг. Воду сохраните. Баклажан нарежьте небольшими кубиками, посыпьте солью и оставьте на пять минут, чтобы избавиться от горечи. Некоторые хозяйки ошпаривают баклажаны, но я не люблю этот метод, потому что после такой процедуры овощ становится похож на тряпку. В сковороде с толстым дном разогрейте оливковое масло, бросьте в него мелко нарубленные луковицы и дольку чеснока. Пока овощи будут готовиться, промойте кусочки баклажана под холодной водой, обсушите полотенцем и отправьте их на сковородку, все тщательно перемешайте. Консервированные помидоры без кожицы соедините с баклажанами, луком и овощами, посыпьте одной чайной ложкой сахарного песка и оставьте тушиться на маленьком огне до полной готовности.

Потом влейте в сковородку 1/2 стакана воды, в которой варились макароны, тщательно перемешайте, добавьте сами макароны и брынзу, нарезанную кубиками. Подержите сковородку на маленьком огне короткое время и зовите всех к столу.

Может быть, я кажусь вам занудой, потому что слишком детально описываю рецепты, постоянно повторяя: «перемешайте», «подогрейте на маленьком огне», «почистите овощи, не забудьте их помыть». Но в моей жизни был казус, связанный с плохо написанным рецептом, после которого я поняла: лучше перебдеть и последовательно описать все этапы готовки.

Я была тогда совсем юной хозяйкой, гордой обладательницей единственного изданного в советской стране кулинарного пособия «Книга о вкусной и здоровой пище» – поверьте, это было. Замечательное произведение, увы, не помню его автора, но он явно знал, что опытная повариха не станет перелистывать страницы в поисках рассказа о том, как сварить куриный бульон, поэтому каждый рецепт содержал точнейшие указания и начинался со слов: «Возьмите чистую кастрюлю». Понимаете, насколько предусмотрителен был человек, не забывавший про прилагательное «чистая»?

Я активно пользовалась этой книгой, и она ни разу меня не

подвела, но через некоторое время я освоила азы кулинарной науки, нужно было двигаться дальше. Напомню, в то время ни качественных продуктов, ни хороших пособий для хозяек не существовало, и основной темой в дамских коллективах было: «Как я делаю котлеты». Мы обменивались рецептами, передавали их из уст в уста и охотились за календарями и журналами, которые печатали небольшие подборки рецептов. Одна моя подруга, Аня Крутикова, как раз работала в «женском» издании, и одной из ее служебных обязанностей был поиск этих самых рецептов.

Как-то раз я забежала к Крутиковой в редакцию и застала ее в глубокой задумчивости над горой бумаг.

– Что это? – с любопытством спросила я.

Анька тяжело вздохнула.

– Главный прислал вырезки из зарубежной прессы, на беду, я знаю английский: и теперь должна найти рецепты, пригодные для печати!

Я пришла в восторг:

– Это же здорово!

– Угу, – уныло протянула Крутикова, – здоровее не бывает. Я бы с удовольствием сами журналы посмотрела, полюбовалась на картинки, но мне дают только выдранные «кулинарные» странички. Понимаешь?

– Давай хоть про жратву почитаем, – с жаром предложила я.

Анька пожала плечами.

– А толку? Ничего не понять.

Но меня переполнял безграничный оптимизм.

– Я свободно говорю по-немецки и по-французски, ты в совершенстве владеешь английским, неужели мы не разберемся?

– Попробуй, – пожала плечами Аня, – могу дать тебе текст на русском, и все равно в нем не разобраться.

– Издеваешься? – решила я.

– Вовсе нет, читай, – предложила Крутикова.

Я взяла лист бумаги. «Один тонко порезанный авокадо залейте греческим йогуртом, добавьте к нему мясо краба и подавайте с лаймом».

– Ну как? – ехидно осведомилась Анька, – хорош салат? Усе сообразила?

– Кто такие крабы я знаю, – заметила я.

– Лучше ответь: вас ист дас авокадо? – поинтересовалась Крутикова.

Я нахмурилась.

– Ну… честно говоря… я не слышала о подобной еде… но, если учесть, что его надо порезать и соединить с крабом…

может1/2 рыба такая? Да, вероятнее всего, так и есть. Авокадо плавает в море.

– Ошибаешься, – с торжеством ответила Крутикова, – я все словари изрыла, но нашла: авокадо – это овощ.

– Скажите пожалуйста! – восхитилась я, – а на что он похож?

– Понятия не имею, – рявкнула Анька, – следующий вопрос: что за зверь йогурт?

– Полагаешь, это животное? – насторожилась я, – но в рецепте написано «залейте», значит, йогурт жидкий! Давай попробуем выяснить, что сие такое?

Интернета тогда не существовало, справочная библиотека на вопрос про йогурт разразилась непарламентскими выражениями, ни в одном советском словаре не было объяснений, самым близким по написанию оказалось слово йог.

– Может, йогурт это некая разновидность йога? – промямлила Анька, перелистывая страницы.

– Как им можно залить неведомый овощ? – вполне справедливо изумилась я.

Помог нам Миша Рейкин, недавно побывавший в служебной командировке в Германии, он вошел в кабинет Крутиковой в самый разгар обсуждений, послушал нашу беседу и заявил:

– Ну, девчонки, вы темнота. Йогурт – это молочный продукт, вроде сметаны или кефира.

– Его только в Греции делают? – уточнила Анька, – здесь написано «греческий».

– Не знаю, – растерялся Рейкин, – нам его в гостинице на завтрак давали. Мне не понравился, сладко-пресный какой-то, ряженка вкуснее.

– Сладко-пресный? – в недоумении повторила я, – с крабами? А что такое лайм?

– Фиг его знает, – растерялась Анька, – какой-то гарнир!

– К салату? – прищурилась я, – Мишка, ты у нас выездной, расскажи про лайм!

– Его в отеле я не встречал, – вздохнул Рейкин, – а денег нам с собой дают всего тридцать долларов, в рестораны не походишь.

– Ужасный рецепт, – сказала я, – то ли дело наш салат с крабом: отварной рис, крутое яйцо и майонез, просто, понятно, быстро, вкусно.

– Понимаешь теперь, каково мне приходится, – пожаловалась Анька, – главный требует делать колонку «Кухня народов мира», но как ее, прости за дурацкий каламбур, состряпать, если у них идиотские продукты. Во! Лазанья! Она что, куда-то лезет? Или с ней надо по дому лазить?

– Вот, кажется, вполне симпатичное блюдо, – сказала я и

взяла одну вырезку, – вроде по-человечески звучит. «Возьмите стакан риса, насыпьте в сковороду, подогрейте его, добавьте мелко нарезанные курагу, чернослив, изюм, подержите несколько минут на огне и подавайте к столу».

– Здорово! – обрадовалась Аня, – я его не заметила. Теперь надо название придумать и в печать.

– Вчера мой пятилетний Сережка на вопрос: «Чем вас кормили в садике?», ответил: «Рисом с лохмотьями мяса», – ни к селу ни к городу заявил Мишка, – оказалось, им давали плов.

– Ты к чему это рассказал? – разозлилась Анька.

– Хочешь помочь, а люди недовольны, – скривился Рейкин, – назовите рецепт «Плов диетический».

– Гениально! – похвалила его Анька.

Я приехала домой и решила опробовать старательно переписанный рецепт. Итак. «Возьмите стакан риса, насыпьте в сковородку». Я надорвала пакет с крупой, отмерила нужное количество, высыпала зерна на чугунное дно, поставила сковороду на огонь, порезала сухофрукты, бросила их к рису, перемешала, подержала, как было велено, пару минут на горелке и поняла, что никакого вкусного плова нет и в помине. На свой страх и риск я стала поджаривать смесь, ожидая, что рис все же станет мягче. Но он, наоборот, сначала зарумянился, а потом почернел. Пришлось отправить все на помойку. Еле-еле отмыв сковородку, к которой буквально «приварилась» крупа, я позвонила Аньке и сказала:

– Не стоит публиковать рецепт плова.

– Почему? – спросила Крутикова.

– Попыталась его приготовить и получилась редкостная гадость, – честно призналась я.

– Да? – изумилась Аня, – а моим понравилось, уже вторую порцию лопают.

– У тебя получился мягкий рис? – поразилась я.

– А ты видела твердую отварную крупу? – в свою очередь, удивилась подруга.

Я замерла.

– Постой! Рис нужно взять уже приготовленным? Да?

– Конечно, – подтвердила Крутикова.

– Но в рецепте ничего не сказано об этом! – возмутилась я.

– Ежу понятно, что сухим его ни один дурак на сковородку не бросит, – отозвалась Анька.

С тех пор в моей душе поселилась уверенность: я глупей ежа. Вот почему в своих кулинарных книгах я поэтапно описываю процесс, вполне вероятно, что опус сейчас читает такая же Дашутка, чьи умственные способности не сопоставимы с

интеллектом милого обитателя подмосковных лесов.

Рис я вскоре научилась готовить, ошибок более не совершаю и могу даже предложить вам экзотический

Карри из риса

1 стакан риса, 1 перчик чили, 2 ст. ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 40 г порошка карри, кардашон, тмин, корень имбиря – по вкусу, 8 помидоров, 1/2 стакан кокосового молока, 1 лайм.

Есть несколько способов приготовления риса. Я предпочитаю такой: сначала на небольшом огне довожу рис до кипения, потом на одну минуту делаю пламя более интенсивным, размешиваю крупу, выключаю горелку, плотно закрываю крышку и оставляю кастрюлю на плите. Через полчаса рис будет готов, он сам вберет в себя столько воды, сколько надо, станет мягким и рассыпчатым. Если в кастрюльке останется немного жидкости, то просто отбросьте рис на дуршлаг.

Теперь приготовьте соус. Мелко покрошите перчик чили. Количество его зависит исключительно от вашей любви к острым блюдам. Разогрейте на сковородке пару ложек растительного масла, положите в него несколько раздавленных зубчиков чеснока, столовую ложку измельченного корня имбиря, чили, пару щепоток порошка кардамона, тмина и порошок карри. Все тщательно перемешайте и на очень маленьком огне подержите минут пять. Свежие помидоры среднего размера нарежьте дольками, положите их в соус, полейте кокосовым молоком и оставьте на крохотном огне примерно на полчаса. Не забывайте регулярно помешивать соус, он может подгореть. Когда карри приготовится, влейте в него свежевыжатый сок одного некрупного лайма. Теперь-то я знаю, что это родственник простого лимона.

Положите на тарелку рис, сверху полейте карри.

Кокос, но уже не в виде молока, а в стружке необходим и для горячего под названием

Шницель с ананасом

3 шницеля из свинины, 2 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана кокосовой стружки, 200 г мякоти свежего ананаса, 1 перчик чили, 1 лук-порей, 1 ч. ложка сахарного песка, сок лимона, 1/2 ч. ложки паприки.

Стружку и сухари перемешиваем. Взбиваем венчиком или обычной вилкой два яйца, обмакиваем каждый шницель сначала в яйце, затем обваливаем в панировке и жарим на растительном масле без запаха. Готовые шницели оставьте на плите. Не советую накрывать их крышкой, сухарно-кокосовая корочка в этом случае перестанет хрустеть. Если хотите придать свиным пикантный вкус, в яйца можно добавить чайную ложку свежевыжатого лимонного сока и немного молотой паприки. Для гарнира очистим свежий ананас, порежем на кусочки среднего размера. Фрукты обжариваем на растительном масле, добавляем к ним колечки лука-порея, посыпаем небольшим количеством сахарного песка, сдабриваем мелко нарубленным перчиком чили, закрываем крышкой и тушим минут пять. Перед подачей на стол ананасы полагается сбрызнуть соком лимона.

Шницели подать с ананасами, но, если гарнир покажется вам слишком экзотичным, тогда попробуйте сделать

Картофель с розмарином

250 мл куриного бульона, 1 ст. ложка горчицы, 4 картофелины, 2 репчатые луковицы, 30 г розмарина, 50 г сыра мягкого сорта, 60 г сметаны.

Приготовьте куриный бульон (можете воспользоваться кубиками), добавьте в него столовую ложку дижонской горчицы. Это не раритет, если спросите у продавца в супермаркете, вам тут же вручат банку. Форму для запекания смажьте маслом. Картофель нужно вымыть, почистить и нарезать тонкими кружочками. Мелко порубить 2 луковицы среднего размера, измельчить листья розмарина. Картофель, лук и зелень перемешать, посолить, положить в форму, полить бульоном с горчицей. Натереть сыр, смешать со сметаной и обмазать это смесью картофеля, запекается блюдо примерно час.

Каких только казусов не случалось с нами в те годы, когда из электроприборов у советских женщин на кухнях имелись лишь кофемолки!

В начале 80-х годов моей соседке по подъезду Наде Чесноковой сделали операцию, и врач прописал ей диетическое питание.

– Жареное, соленое, копченое вон, – строго заявил доктор, – вам необходимы овощи, приготовленные на пару.

О том, что на свете существует агрегат по имени «пароварка», мы, простые бабы, даже не предполагали. Вернее, слышали о таком звере, но в глаза его не видели, и где купить, не знали. Для тех, кто не жил во времена тотального дефицита или успел о них начисто забыть, напоминаю: магазины электротоваров тогда украшали холодильники и стиральные машины с табличками «Продано». Чтобы стать счастливой обладательницей какого-то бытового прибора, нужно было иметь звание передовика производства или состоять в начальниках. Но Надя Чеснокова, тихая домохозяйка, мать троих детей, не имела ни малейшего шанса купить пароварку, поэтому и пришла ко мне с вопросом:

– Что делать?

У меня была большая библиотека, я полистала книги и в одной из них обнаружила описание необходимой конструкции. Опробовали агрегат на кухне у Чесноковой. Мы взяли большую кастрюлю, наполнили ее на три четверти водой, вскипятили, укрепили наверху дуршлаг, в него положили морковку, закрыли крышкой и… бабах! Ковш с дырками сорвался и шлепнулся в

кипяток, вместо того, чтобы париться, морковь стала вариться.

– Не беда! – воскликнула я. – Есть другой способ. Может, он будет более удобен?

Мы схватили трехлитровую емкость, поставили внутрь вторую кастрюлю дном вверх, заполнили первую водой, так, чтобы дно выступало из нее, и уже на вторую кастрюлю взгромоздили третью, в которую поместили морковь. «Пирамида» не развалилась, но через три часа, когда корнеплод наконец-то удалось проткнуть вилкой, Надюха все равно не смогла его съесть: морковь намертво приварилась к эмалированному дну импровизированной пароварки.

– Не стоит плакать! – оптимистично заявила я. – Апробируем следующий вариант. Как всегда, кастрюля с водой, на нее нужно положить железный прут, а к нему привязать марлю с морковкой. Дел на пять минут. Через пару часов ты полакомишься ужином, а то, что пропустила обед, даже хорошо для фигуры.

– У нас нет марли, – грустно напомнила Надюша, – ее дают лишь молодым матерям на подгузники, по талонам из детской поликлиники.

Но я не привыкла сдаваться.

– Засунем морковку в платок! Возьми в моей квартире на вешалке, темно-синий, его никто не носит.

Сказано – сделано, «пароварка» заработала, и уже через час мы, убедившись в готовности блюда, развязали узелок…

– Ой, мама, – зашептала Надюша, осматривая нечто красно-бурое, покрытое синими пятнами, – я не хочу есть труп моркови, погибшей от неведомой болячки.

– Дурочка, – попыталась я приободрить подругу, – платок полинял! Ерунда! Полей сметаной – и в путь!

– Никогда, – заявила Чеснокова, – придумай другой способ.

– Не могу, – констатировала я, и мы приуныли.

– Есть выход! – внезапно ожила Надя, – иду в баню и прихватываю с собой морковь. И сама попарюсь, и ужин приготовлю!

Я захихикала, Надька обиделась, три дня мы дулись друг на друга, потом помирились.

Настоящую пароварку я купила пару лет назад, белоснежный агрегат мирно стоял в магазине между комбайном и хлебопечкой. Теперь мы с дочкой часто готовим паровые котлеты и овощи. Но всякий раз, включая свою суперпароварку, я вспоминаю Чеснокову, дуршлаг, кастрюли, синий платок, морковь, украшенную пятнами, и невольно начинаю смеяться.

Кстати, если вы имеете пароварку, то легко сделаете такой гарнир, как

Картофель с белым вином

3 картофелины, 3 репчатые луковицы, 3 помидора, 1 кабачок, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 ч. ложка сухого тимьяна, 8 листиков эстрагона, 1 ст. ложка растительного масла.

Приготовим в пароварке картофель с кожурой, очищаем ее и режем аккуратными ломтиками. Для этого блюда годятся не рассыпчатые сорта, иначе получится каша, правда, она будет вкусная. Помидоры, луковицы, кабачок среднего размера, очистив от кожи, режем на кусочки. Лук и кабачок обжариваем на сковородке, вливаем туда 1/2 стакана белого сухого вина, добавляем соль и перец по вкусу, сухой тимьян, горстку листьев эстрагона. Тушим примерно минут пять. Затем добавляем измельченные помидоры, перемешиваем, держим на маленьком огне минут 7—10, выкладываем туда же картофель и тушим все вместе не более 5 минут.

В качестве оригинального сопровождения к мясу может служить

Румяный баклажан

3 ст. ложки пшеничной крупы, 3 баклажана, 200 г помидоров черри, 1 стебель лука-шалот, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки кетчупа, 100 г мягкого сыра; 75 мл соевого соуса, 2 ч. ложки лимонного сока.

Пшеничную крупу замочите в теплой воде на час. Баклажаны нарежьте кусками толщиной в палец и посолите. Помидоры черри, петрушку и стебель лука-шалот мелко нарежьте. Пропустите через пресс пару зубчиков чеснока. Стряхните с баклажана соль, обваляйте куски в муке, обжарьте их на растительном масле, выложите на противень, помажьте тонким слоем кетчупа либо обычной томатной пастой, посыпьте любым тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 ˚С.

Пока баклажаны запекаются, сделайте соус. В блендере взбейте соевый соус, свежевыжатый лимонный сок, растительное масло, добавьте нарезанные помидоры, лук-шалот, зубчик чеснока, зелень и пшеничную крупу, которую предварительно следует откинуть на дуршлаг.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и подать с заправкой как гарнир к мясу.

В качестве совсем уже экзотического сопровождения к горячему могу порекомендовать

Манго со шпинатом

1 манго, 300 г свежего шпината, 1 болгарский перец, 30 г миндаля, 30 г арахиса, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка белого винного уксуса, соль и перец по вкусу, 30 г мягкого сыра.

Тефлоновую сковородку раскаливаем без масла и обжариваем (не употребляя никакого жира) очищенные миндаль и арахис. Кожицу с орешков нужно предварительно удалить. Шпинат тщательно моем, сушим бумажным полотенцем и режем крупно, а вот перец надо порубить мелко. Манго очищаем от кожуры и режем. Кстати, очистить его можно обычной картофелечисткой. Настрогать манго тонко можно сырорезкой, плоской лопаточкой с прорезью. Учтите, экзотический гость не должен быть очень мягким, иначе вы его просто раздавите. Шпинат, манго и орешки перемешиваем. Венчиком взбиваем белый винный уксус, щепотку соли, молотый черный перец и оливковое масло, поливаем шпинат и манго заправкой, кладем в сковороду, посыпаем тертым сыром и ставим в раскаленную до 200 ˚С духовку на пять минут.

Завершить рассказ о горячих блюдах, которые охотно едят члены моей семьи, я хочу самыми необычными рецептами. Первое блюдо крайне просто в изготовлении, но я никогда ни у кого его не пробовала

Мясо по-токийски

300 г телячьей вырезки, 100 мл соевого соуса, сок из 1/2 лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 гвоздики, 2 горошины ароматного черного перца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла.

Вам потребуется парная телячья вырезка. Проявите бдительность, если будете покупать мясо на рынке. Недобросовестные продавцы частенько пытаются обмануть молодых хозяек, показывают им шматок круглой формы и запевают песню:

– Гляди! Ни жира, ни жил! Шикарная вырезка, бери – не пожалеешь, тут всего-то три кило.

Вырезка, будь-то свиная, говяжья или телячья, имеет удлиненную форму, она узкая, сходит практически на нет. А то, чем вертит перед вами дама в белом фартуке, – антрекотный кусок. Спорить не стану, качественное мясо, но до вырезки ему далеко. И потом, какого же размера был теленочек, если вырезка из него тянет на три кило? Это саблезубый мамонт какой-то. Триста, максимум пятьсот граммов – вот нормальный вес вырезки. Обратите внимание на цвет – у телятины он нежно-розовый, но никак не красный.

Мясо моем в холодной проточной воде, а затем очень острым ножом с широким лезвием нарезаем его очень тонко, замаринуем на четверть часа. Маринад делается так: наливаем в миску соевый соус, оливковое масло, выжимаем туда сок половины лимона и добавляем несколько гвоздичек и пару горошин черного перца. Солить маринад ни в коем случае нельзя. Если вы не большой любитель соленого, разбавьте соевый соус холодной кипяченой водой.

Пока телятина маринуется, возьмите большую плоскую сковороду, натрите ее дно зубчиками чеснока, налейте растительное масло, раскалите его и жарьте куски мяса, по 1 минуте с каждой стороны.

Рыба в апельсиновом соке

200 г кунжутной пасты, 1 кг апельсинов, 30 мл гранатового сока, 25 мл оливкового масла, 2 головки репчатого лука, 1/2 чашки ядер кедровых орешков, 750 г филе трески.

Кунжутная паста часто встречается в крупных супермаркетах, среди экзотических приправ. Лучшая поставляется из США.

Выдавите сок из одного килограмма апельсинов. Консервированный сок не годится, он содержит слишком большое количество сахара.

Филе трески моем, обсушиваем, оставляем на доске.

В большую кастрюлю выкладываем кунжутную пасту, наливаем апельсиновый сок и, методично перемешивая, добавляем оливковое масло. Продолжая мешать, подлейте стакан кипяченой холодной воды и гранатовый сок. Затем на сковородке доведите до мягкости две мелко нарубленные луковицы, разомните их толкушкой, всыпьте жареные кедровые орешки. Очень осторожно соедините сок и лук с орешками, подержите на маленьком огне минут 15, постоянно помешивая, положите в соус кусочки рыбы и варите еще четверть часа, непрерывно помешивая, чтобы подливка не подгорела, а треска не развалилась

Подавать горячим.

Лапша «Матушка гусыня»

0,5 кг гусиной печени, 150 г широкой лапши, 2 репчатые луковицы, 2 зубчика чеснока, розмарин по вкусу, 1/2 стакана красного сухого вина, 250 г томатов без кожицы, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки муки.

В глубокой сковороде на масле пожарьте лук, добавьте к нему нашинкованные зубчики чеснока и розмарин. Консервированные томаты в собственном соку, без кожи аккуратно разомните вилкой и добавьте на сковородку. Туда же налейте красное сухое вино. Посолите и поперчите и тушите на маленьком огне около четверти часа.

Пока соус готовится, разогрейте в другой сковороде масло, вымойте, обсушите печень, обваляйте ее в муке и пожарьте. Не держите печень долго на огне, хватит 5–7 минут. Потом переложите ее в соус и потушите в нем пару минут.

Лапшу положите на большое блюдо, сделайте в середине ямку, поместите в нее печень и аккуратно налейте соус.

Это блюдо очень калорийное, поэтому некоторые мои приятельницы подают после него папайю, нарезанную на дольки. Папайя обладает уникальной способностью помогать пищеварению, она действует не хуже мезима или других похожих на него лекарств. Большая по размеру папайя полезнее и вкуснее маленькой, можно выдавить из нее сок и запить им обед.

И еще одно предостережение. После плотной жирной еды никогда не употребляйте холодных напитков, если хотите утолить жажду, заварите чай, лучше зеленый. После ледяного лимонада вы рискуете заработать сильнейшую изжогу.

Запеканка из цикория

1 кг цикорного салата, 1 стакан риса, 150 г тамбовского окорока, 2 репчатые луковицы, 1 апельсин, 1 стакан овощного бульона, 150 мл сливок, мускатный орех по вкусу.

Почистите цикорный салат, помойте, разрежьте вдоль на половинки и выкиньте середину, она слишком жесткая. Рис отварите до готовности.

Тамбовский окорок режем небольшими кубиками, смешиваем их с нарубленным репчатым луком и жарим. В другой сковородке обжариваем цикорный салат, его надо подрумянить с двух сторон в течение 5 минут. Берем сок апельсина, смешиваем со стаканом овощного бульона, примерно 100 мл не жирных сливок, вливаем в сковородку с салатом и держим на маленьком огне 5 минут. Не забудьте посолить. Смазываем жаростойкую форму маслом и укладываем в нее слоями: салат – ветчину, лук – салат и т. д. Когда форма заполнится, берем остатки сливок, приправляем их щепоткой тертого мускатного ореха и выливаем на верхний слой. Запекайте в духовку (температура 200 °С) десять минут.

Отчего-то мне нигде не попадаются рецепты из угря. Может, это объясняется тем, что угорь дорогой продукт и встречается только в супермаркетах, которые торгуют деликатесами? Я рискну предложить вам несколько вариантов приготовления этой рыбы. При покупке угря имейте в виду, что он бывает морской и пресноводный. Первый значительно крупнее и жирнее.

Голубцы из угря

0,5 кг угря, 20 виноградных листьев, 10 кусочков бекона, 3 ст. ложки растительного масла, пучок любимой зелени.

Нарежьте рыбу кусочками шириной 5 см. Вам понадобятся виноградные листья. При всей кажущейся экзотичности данного продукта его можно легко найти на рынках, в рядах, где торгуют солениями. Летом и осенью вы без труда приобретете свежие листья, а вот ранней весной и поздней зимой можно купить маринованные, они вполне подойдут для голубцов, но с ними блюдо получается менее вкусным.

Кусок угря заворачиваем в два виноградных листа и обертываем одной полоской бекона. Бекон должен быть средней жирности, лучше воспользоваться готовой нарезкой, трудно самостоятельно порезать ветчину тоненькими полосками. Впрочем, если у вас машинка для резки колбасных изделий, то вы легко справитесь с этой задачей.

Каждый голубец перевяжите кулинарной либо обычной суровой нитью и обжарьте с двух сторон в растительном масле без запаха. Затем положите голубцы на противень и поставьте в не очень горячую духовку (150 ˚С) на десять минут. Голубцы едят горячими, при подаче на стол их нужно посыпать зеленью.

Из угря получается вкусное

Арахисовое рагу

300 г любой рыбы, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки арахисового масла, 3 репчатые луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 стебель сельдерея, 1 кофейная ложка сушеного тимьяна, 1 кофейная ложка орегано, 1 кофейная ложка семян фенхеля, 5 картошек, 0,5 кг угля, 1 стакан бульона из рыбы, 1 пучок зелени.

Я большая любительница детективных романов, прочитала, наверное, почти все, написанные коллегами по жанру, и была одно время страшно заинтригована фразой, которая постоянно встречается у авторов-американцев: «Я купил арахисовое масло». Было интересно, что это за еда такая, наверное, очень вкусная, раз американцы едят ее с хлебом, делают с ней пироги, жаркое, яичницу, овощное рагу. В России сей продукт малоизвестен, но в конце концов я наткнулась на него в одном магазине, купила, попробовала и была разочарована. Ничего особенного. Это паста с сильным запахом орехов и странноватым вкусом. Разочаровавшись в арахисовом масле, которое, кстати, теперь продается практически во всех гастрономах, я не стала использовать его в готовке, мне больше нравятся подсолнечное, оливковое или сливочное. Но иногда без арахисового масла не обойтись, потому что именно оно придаст блюду неповторимый вкус.

Итак. Вам понадобится один стакан рыбного бульона и сливочное и арахисовое масло, в пропорции 1:1, в нашем варианте по 3 столовые ложки одного и другого. Мелко нарезаем репчатые луковки среднего размера, чеснок, стебель сельдерея и обжариваем овощи на смеси масел на маленьком огне в течение 5–7 минут. Овощи нужно постоянно помешивать, в середине готовки всыпьте сушеный тимьян, фенхель и орегано.

Картофель очистим от кожуры и нарежем. Рыбный бульон выливаем к овощам, бросаем туда же картофель, перемешиваем и готовим около четверти часа. По истечении этого времени кладем в бульон угря, порезанного на куски толщиной в палец. Готовим еще пятнадцать минут на маленьком огне. Едят рагу горячим, посыпав большим количеством рубленой зелени.

Зачем прыгать у плиты, если в магазинах полно готовой еды? Можно приобрести сто сортов колбасы, ветчины и прочих изделий. Впрочем, деликатесы дороги, а те, что стоят копейки, очевидно, отвратительного качества. Э, нет, мои дорогие, я

недавно убедилась в обратном!

Пару недель назад я ждала гостей и поэтому отправилась в супермаркет. У русского человека стол без колбасы – это не стол, поэтому в первую очередь я отправилась в отдел, где на прилавке лежат сервелат, любительская, докторская колбасы и прочие деликатесы.

– Возьмите французскую буженину, – посоветовала мне продавщица, – замечательная штука! Не пожалеете!

Гостья из Парижа выглядела аппетитно, мне не понравилась лишь ее цена, килограмм тянул на тысячу рублей. Но ведь гости приходят в дом не каждый день!

– Давайте, – решилась я и вытащила кошелек.

– Ой, – загрустила продавщица, – сдачи нет, все десятки разобрали.

– Потом как-нибудь отдадите, – улыбнулась я, – или лучше отрежьте на остаток денег вот этой докторской!

– Она дешевая, – скорчила мину тетка, – отечественная!

– Угощу собачку, – пояснила я, – живет у подъезда дворняжка.

Бездомного пса я не нашла, принесла пакеты домой и, попросив Машу положить мясную нарезку на блюдо, пошла в ванную.

Через десять минут я вернулась в гостиную и увидела, как мопсиха Капа, нагло запрыгнув на стол, изучает тарелку с только что приобретенными мной деликатесами. Я собралась возмутиться и прогнать нахалку, но меня насторожило ее поведение. В принципе эта собака способна слопать гвозди, Капа постоянно суетится около стола, поджидая, не упадет ли к ее ногам кусок грейпфрута или долька чеснока. Да-да, она может есть горькое, острое, кислое, соленое, не говоря уже о сосисках. Но сейчас безобразница вела себя странно.

Она понюхала французскую буженину и затрясла головой, потом осторожно подцепила один кусочек, лизнула его, чихнула, фыркнула, съежилась… Мопсиху явно крючило от отвращения. Но затем она протянула лапу и стащила с другого блюда розовый кусок.

Я пригляделась и поняла, что Капа, презрев деликатес из Парижа, со счастливым урчанием пожирает дешевую отечественную колбасу.

– Вот безобразие, – закричала дочка, выглядывая из кухни, – мама, гони Капу прочь! Теперь тебе опять придется идти в магазин! Нельзя же подать гостям то, что не дожевала Капа!

Я побежала в супермаркет, но на этот раз попросила у продавщицы:

– Дайте мне посмотреть обертку от буженины, ну той,

супердорогой, импортной.

Продавщица протянула упаковку, я свободно владею французским, поэтому легко прочитала напечатанный на обертке текст: соя, лецитиновая мука, улучшитель вкуса, крахмал, ароматизатор, идентичный натуральному, субпродукты… И еще семь букв «Е» с разными цифрами. В замечательной буженинке было много добра, вот только натуральным мясом там и не пахло, этакий улучшенный корм для взрослых со вкусом свинины.

– Гран мерси, – растерянно сказала я, – а теперь мне хочется узнать, из чего делается дешевая российская колбаса.

– Фигня, – усмехнулась женщина за прилавком, – она быстро портится и без холодильника не лежит. Вот французская – та месяц будет как новая! Смотрите.

Я уставилась на информацию на обертке колбасы: говядина, свинина, яичный порошок. Все. Оставалось признать: Капа не дура, она предпочитает здоровое питание.

Я усвоила преподнесенный мопсихой урок и теперь всегда тщательно изучаю состав того, что собираюсь съесть. Знаете, что выяснилось? Дорогой продукт не всегда хорошего качества.

Кстати, для меня нет ничего вкуснее домашней еды, даже если она самая простая и незатейливая. Самостоятельно сделанные котлеты в сто раз лучше замороженного полуфабриката. А какие замечательные пироги, булочки и пирожки можно испечь в духовке!

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

В годы, когда я училась домашнему хозяйству, слова «пицца» советские люди не слышали. То, что на тесто можно положить овощи, мы, конечно, знали, пекли пироги с капустой и картошкой. Но вот смешать вместе помидоры, колбасу и сыр положить на лепешку и запечь… Такое никому в голову не приходило.

Очень хорошо помню изумление, которое я испытала, оказавшись впервые во Франции. Меня поселили в рабочем районе, от метро «Эглиз де Пантен» до дома нужно было идти минут десять, и путь лежал мимо небольших пятиэтажных домов, первые этажи которых были заняты кафе или магазинчиками: два-три столика и улыбчивая хозяйка за прилавком. В одном месте продавали пиццу, в другом – китайскую еду, в третьем – японскую, в четвертом – тайскую. Можно было позвонить из дома в любимое кафе и сказать:

– Привет, Анриэтта, это я, Даша из России. Пришли мне, как обычно ужин, да поскорей!

И все. Анриэтта великолепно знала, где проживает русская и что она любит вегетарианскую пиццу. Хозяйка кафе быстро запомнила вкусы новой клиентки, записала в книгу мой адрес и через пятнадцать минут после моего звонка в дверь квартиры звонил конопатый Ив, младший сын владелицы пиццерии.

– Ваш заказ, мадам, – улыбался мальчик во весь щербатый рот, протягивая мне картонную коробку.

Потом он делал загадочные глаза и шептал:

– Там еще подарок вам, как постоянной клиентке.

В качестве презента прилагалось: 25-миллилитровая бутылочка соевого соуса, шоколадная конфета, пара мармеладок, несколько пакетиков жасминового чая. Но все равно мне было очень и очень приятно. Если честно, пицца у Анриэтты была не очень вкусной: тесто слишком толстое и жирное, овощи не всегда хорошо прожаренные, и сыр хитрая парижанка использовала самый дешевый. Попав в Италию, я поняла, что такое настоящая пицца, но до сих пор при воспоминании об Анриэтте на моих губах появляется довольная улыбка.

Вернувшись домой, я, естественно, рассказала подружкам о своих кулинарных открытиях, и мы стали упоенно фантазировать. Сейчас я понимаю, что в основном мы изобретали велосипед, все эти пироги из сыра, ветчины, фасоли, моркови и т. д. давным-давно были известны зарубежным хозяйкам, но мы-то жили за железным занавесом. Боюсь, что современные молодые женщин

не понимают каково нам приходилось. И тем не менее рецепты, придуманные в те годы, простые в приготовлении и экономичные, до сих пор у меня в ходу. Получив возможность заказать на дом и днем и ночью практически любую еду, я сначала увлеклась фастфудом, но потом поняла: домашняя еда намного вкуснее, чем та, которую приготовили чужие руки. Может быть, и вам понравятся рецепты несладкой выпечки, я готовлю эти блюда много лет, внесла лишь некоторые коррективы, слегка подправив состав ингредиентов.

Торт из селедки

1 буханка круглого ржаного хлеба, 1 крупная жирная сельдь, 1 яблоко, 2 огурца, 250 г масла, пучок любимой зелени, 3 зубчика чеснока.

Острым ножом сначала удалите верхушку с буханки и нарежьте из хлеба коржи. У меня обычно получается 4 штуки. Можно изловчиться и сделать шесть, но тогда основа для вашего торта будет слишком тонкой, она может порваться. Теперь делаем начинку. Жирную селедку чистим, потрошим, разделываем на филе, убирая даже самые мелкие косточки. Моем зеленое яблоко, лучше антоновку, и свежие огурцы. Снимаем кожицу. Селедку, яблоко и огурцы пропускаем через мясорубку и получаем паштет. Потом готовим вторую начинку – сливочное масло соединяем с пучком мелко нарубленной зелени, чесноком по вкусу.

Кладем на блюдо корж, смазывает его чесночным маслом, закрываем следующим слоем хлеба, помещаем на него паштет и так далее. Готовый торт надо сверху помазать обычным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и оставить на час пропитаться. Резать торт надо длинным тонким ножом.

Это, так сказать, классический рецепт. Торт можно сделать не только с селедкой, подойдет любая соленая рыба, но с семгой или лососем он станет дороже. Масло можно заменить брынзой или творогом, а сверху торт украсить мелко нарезанными сливками.

Торт для любимого дедушки

200 мл кефира, 2 яйца, 1,5 стакана муки, 1 кофейная ложка соды, 200 г брынзы, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени, 1 огурец, 1 помидор, 3 редиски, 50 г сыра чеддер.

Сначала печем 5 блинов. Для теста понадобится 200 мл кефира, 2 яйца, полтора стакана муки и одна кофейная ложка соды. В него можно положить мясной фарш, просто перемешайте его с остальными составляющими и жарьте как простые блины.

Следующий этап – подготовка крема. В творог, брынзу, либо домашний сыр, либо обычный сыр, добавляем немного чеснока, пропущенного через пресс, мелко нарезанную зелень и тщательно перемешиваем. Некоторые мои подруги кладут в крем сметану, но я этого не делаю. Далее «собираем» торт. Кладем на блюдо один блин, намазываем начинку, потом следующий и так далее. Верх торта можно украсить кружочками огурцов, редиса, помидора, посыпать тертым сыром, лучше всего острым, типа чеддера, и подавать к столу.

Овощной торт

1 упаковка готового слоеного теста, 1 кочан капусты, 0,5 кг помидоров, 1 пучок зелени, 250 г телятины, 250 г свинины, 1/2 стакана риса, 4 морковки, 2 ст. ложки томатной пасты.

Для приготовления этого блюда вам понадобится слоеное тесто, можно купить замороженное, готовое. Уложить в форму одну пластину, высоко подняв ее края. Лучше, если края будут свешиваться за бортик. Если у вас тесто в виде комка, то его следует тонко раскатать. Форму можно не смазывать маслом, тесто и так содержит его в большом количестве. Но, если вы все же решили смазать сковороду жиром, возьмите непременно растительное масло, на сливочном торт подгорит.

Берем рыхлый кочан капусты небольшого размера. Обычно хозяйки приобретают тугие вилки и правильно делают, но для этого блюда нам понадобятся целые листья, а их трудно отделить от литого кочана. У листов капусты нужно отрезать самую толстую, кочерыжечную часть, ошпарить их кипятком, обсушить в дуршлаге. Помидоры надо обдать горячей водой, чтобы легче снялась кожица, размять их вилкой и смешать с мелко нарезанной зеленью. Сделайте фарш из говядины и свинины и соедините его с отварным рисом. Тут все зависит от ваших личных пристрастий, соотношение крупы и фарша произвольное. Вместо риса можно использовать гречку, получается очень вкусно! Натрите на терке морковь и можно делать торт.

На слой теста выкладываем несколько листов капусты, на них помещаем небольшое количество моркови, мясной фарш, зелень с томатами. Слои чередуем. Последний должен быть из капусты, на нем мы раскладываем отложенные помидоры, нарезанные толстыми кружочками. Завершающий штрих: 2 столовые ложки томатной пасты разведите в 1/2 стакане воды, лучше в той, что осталась после ошпаривания капусты, и вылейте в торт. Края теста защипите так, чтобы середина осталась не закрытой. У вас должно получиться нечто вроде большой «ватрушки», где роль творога выполнит овощемясная смесь. Выпекать в духовке около часа при температуре 180 ˚С.

Крабовый пирог

300 г крабовых палочек, 0,5 кг цветной капусты, 300 г сливочного масла, 300 г муки, 1 ч. ложка сахарного песка, соль, 4 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза.

Я делаю это блюдо в любое время года, потому что в продаже есть быстрозамороженная цветная капуста. Ее надо отварить до полуготовности, а крабовые палочки нарезать аккуратными кусочками.

Порубите острым ножом сливочное масло, добавьте пшеничную муку и еще раз порубите. Затем возьмите 100 мл очень холодной воды, всыпьте в нее чайную ложку сахарного песка, немного соли. Влейте в смесь муки и масла и замесите тесто. Заверните его в фольгу и положите на час в холодильник, на нижнюю полку. Если собираетесь заняться выпечкой на следующий день, поместите слоеное тесто в морозильник.

Раскатываем тесто, укладываем его в форму, сделав высокие бортики. Взбиваем четыре яйца со сметаной и майонезом. Заливаем этой заправкой цветную капусту и крабовые палочки, тщательно перемешиваем и кладем начинку в форму. Бортики теста загибаем. Этот пирог нужно выпекать при температуре 180 ˚С около 40 минут. Цветную капусту можно заменить брокколи или зеленым горошком.

Слоеное тесто, рецепт которого я дала выше, подойдет и для блюда

Сердечки из ветчины

100 г сыра твердого сорта, 150 г ветчины, слоеное тесто.

Раскатываем тесто в прямоугольный пласт толщиной около 0,5 см. Натираем на крупной терке любой сыр твердого сорта, посыпаем им тесто, сверху размещаем мелко нарезанную ветчину без жира. Подойдет и колбаса, но только отварная. С двух сторон скручиваем слоеный пласт в рулеты. Обе колбаски должны встретиться посередине. У вас получится заготовка для сердечек. Нарежьте ее острым длинным ножом толщиной чуть меньше сантиметра и выпекайте сырное печенье до нежно-коричневого цвета при температуре 180 °С. Можно за пять минут до готовности вытащить противень, посыпать печенье натертым сыром и вновь поставить в духовой шкаф на 5-7минут.

«Чиполлино»

0,5 кг репчатого лука, 120 г маргарина, 50 мл сметаны, 1 стакан муки, 200 мл 20 %-ных сливок, 200 г грибов, 3 яйца.

Вот написала я название пирога, которое когда-то придумал мой сын, и призадумалась: а поймут ли молодые хозяйки, что он сделан из репчатого лука? Замечательная, на мой взгляд, книга Джанни Родари о приключениях Чиполлино, решившего вступить в борьбу с сеньором Помидором и графинями Вишнями, чтобы спасти домик дядюшки Тыквы, начисто исчезла из продажи. Для тех, кто никогда не читал Родари поясню: Чиполлино – это мальчик-луковка.

Репчатый лук измельчаем и обжариваем на сковородке до золотистого цвета, посолив его и поперчив.

Отрежьте полпачки маргарина. Обращаю ваше внимание на то, что маргарин надо брать именно из пачки, а не мягкий из коробки. Не знаю, по какой причине, но у меня хорошее тесто получается только из брикетика.

Маргарин режем на кусочки и растапливаем в небольшой кастрюльке, слегка остужаем и добавляем в него сметану. Тщательно размешиваем и, постепенно подсыпая один стакан муки, делаем крутое тесто, которое заворачиваем в фольгу и кладем на час в холодильник. Потом делим тесто на две неравные части: 2/3 и 1/3, кладем большую часть в форму и руками распределяем его по ней, сделав бортики. Затем выкладываем лук. В начинку можно добавить небольшое количество жареных грибов. При помощи миксера взобьем яйца, жирные 20 % сливки и выльем соус на лук. Слегка защипем бортики и из второй части теста сделаем «решетку», которой прикроем начинку.

Пирог печется при температуре 200 °С около получаса. Показатель готовности – светло-коричневый цвет «решетки». «Чиполлино» лучше есть горячим.

Многие хозяйки любят делать рулеты, это простое блюдо из-за начинки всякий раз оказывается оригинальным. А вот моя подруга Маша Трубина придумала пирожки, которые я встречаю только у нее в доме, больше никому не пришло в голову сделать

Мясные цветочки

2,5 стакана муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 250 г свинины, 250 г говядины, 2 репчатых луковицы, 3 помидора, 100 г сметаны, 1 слоеный огурец, 2 зубчика чеснока, пучок петрушки, смесь черного и красного перцев по вкусу.

Приготовьте тесто как на пельмени. Для тех, кто не умеет делать пельмени, поясню: пшеничную муку насыпаете горкой на доску, делаете в муке углубление, выливаете него одно яйцо, перемешиваете с мукой, а потом осторожно подливаете к смеси очень холодную воду. Тесто должно получиться крутым, но эластичным, его надо поместить в кастрюльку и оставить минут на сорок.

Пока тесто «отдыхает», готовим фарш. Он может быть традиционным: говядина и свинина в равных частях пропускаются через мясорубку, если хотите – добавьте в фарш пару луковиц. Или сделайте начинку из птицы: курицы, индюшки, подойдет и крольчатина. А вот баранину брать не советую, отчего-то с ней «цветочки» получаются невкусными. Какую бы начинку вы ни выбрали, посыпьте ее смесью из черного и красного перца. Пару луковиц порежьте толстыми кольцами. Пожарьте на растительном масле без запаха, стараясь, чтобы колечки не развалились. Достаньте готовый лук и в том же масле потушите до мягкости 3 помидора, нарезанных маленькими дольками. Теперь переходим к созданию «цветочков».

Тонко раскатываем тесто на доске, посыпанной мукой. На пласт выкладываем мясную начинку и сворачиваем рулет. Потом нарезаем кусочки шириной около 4 сантиметров, обваливаем их в муке и выкладываем на противень, который предварительно надо смазать растительным маслом без запаха. Сверху на каждый «цветочек» покидаем по колечку жареного лука и несколько долек приготовленных помидоров.

При температуре 180 °С цветочки пекутся 20–25 минут. Их едят горячими, и к этому блюду подходит соус, который тоже изобрела Маша Трубина. В густую сметану кладем мелко нарезанный соленый огурец, нарубленную зелень петрушки и пару зубчиков чеснока, пропущенных через пресс. Все как следует перемешиваем.

Многие хозяйки, собирая гостей, любят запекать в пироге монетку, фасолинку, пуговицу. Считается, что тот, кому

попадется подарок, обретет удачу. Моя подруга Олеся Сапрыкина не избежала общего соблазна и на 23 февраля решила побаловать своих мужчин пирогом с секретом.

Олеська положила в кулебяку железный рубль и отметила это место небольшой ямкой. У Сапрыкиной дома одни мужчины: муж, свекор и десятилетний сын. Ну согласитесь, представители сильного пола сродни детям. И муж, и свекор по-ребячьи хотели получить сюрприз, Олеська же считала, что рубль должен достаться сынишке, поэтому и сделала отметину.

Когда все уселись за праздничный стол, Сапрыкина разрезала пирог, без всяких угрызений совести положила кусок с монетой на тарелку Игорька и весело сказала:

– Жуйте осторожно! Внутри лежит талисман! Кто найдет – тому семь лет удачи!

– Она мне очень понадобится, – азартно воскликнул муж Сергей, – завтра на собеседование иду.

Олеська подавила тяжкий вздох, Сергей отличался вздорным характером, абсолютно не умел держать себя в руках, поэтому долго на одном месте не задерживался.

– Тебя все равно скоро выгонят за глупость, – заявил Сергею его отец Петр Михайлович, – а вот мне на операцию ложиться. Здесь счастье явно не помешает!

– Давайте не будем в праздник вспоминать о мелких неприятностях, – бойко перебила его Олеська.

– Я рад, что моя скорая смерть для тебя – всего лишь «мелкая неприятность», – ехидно заметил Петр Михайлович.

– Устройство на работу – важная вещь, – надулся муж.

Олеська натужно улыбалась, ругая себя за глупую идею с монеткой. Она хотела как лучше, а получился, как всегда, семейный скандал.

– Мамуся, – прошептал Игорек, – у меня контрольная по матишу завтра!

– Не волнуйся, солнышко, – тихо ответила мать, – думаю, рубль тебе достанется, ешь осторожно.

Муж, краем уха услыхавший беседу, стал чернее тучи, Олеська заерзала на стуле, и тут Петр Михайлович заорал:

– Нашел! Вот! Железный! А блестит как золотой! Ну здорово! Значит, меня прооперируют удачно!

Сапрыкина замерла, свекор держал в руке нечто, поблескивающее в электрическом свете. Олеся перевела взор на тарелку Игорька, в голову пришла простая мысль: может, она перепутала куски? Но нет, вот она, аккуратная ямка на корочке, Игорек просто пока не нашел рубль. Но что же держит в руке Петр Михайлович?

Олеська прищурилась и ахнула. Свекор, подслеповатый, как многие пожилые люди, держал кусочек золота. Очевидно, Петр Михайлович, несмотря на предостережение невестки, слишком активно вгрызся в мякиш, вот и потерял коронку. Сергей тоже сообразил, в какую ситуацию попал его отец, хохотнул и опустил взгляд в тарелку. Игорек закашлялся, похоже, совершенно здоровый мальчик внезапно заболел коклюшем. Один дед неадекватно оценивал произошедшее.

– Отлично, – ликовал он, – добрая примета! Теперь я не боюсь ложиться под нож хирурга!

Продолжая бурно радоваться, Петр Михайлович завернул зуб в салфетку, сунул его в карман домашней рубашки и убежал в свою комнату.

Сергей бросился следом за отцом.

– Мам, – прошептал Игорек, – а денежка-то у меня! Я нашел ее в корочке. Значит, напишу контрольную на «отлично»?

– Конечно, мое солнышко, – обняла сына Сапрыкина, – тебе теперь семь лет везти будет, такая примета. Только дедушке не рассказывай, ладно?

– Я понял, – кивнул хорошо воспитанный Игорек, – дедуля все перепутал. Буду молчать, а то он расстроится. Пусть думает, что ему повезло, но я-то знаю, кому монетка досталась.

– Умница, – похвалила ребенка Олеська, – иди, посмотри мультики.

Игорек умчался в гостиную, и тут в кухню вернулся Сергей.

– Отец совсем в детство впал, – усмехаясь, сказал он.

– Угу, – осторожно ответила Сапрыкина.

– Думает, ему монетка удачи досталась, – продолжал Сергей, – но я то в курсе, что ты сегодня запекла фасолинку.

– Что? – растерялась Олеся.

Супруг довольно улыбался, сунул руку в карман, вытащил темно-розовый боб и сказал:

– Вот, она у меня!

Сапрыкина впала в транс, она не понимала, откуда в пироге взялась фасоль.

– Папа совсем плохой, – продолжал тем временем Сергей, – ты видела, что он принял за рубль?

Олеська кивнула.

– Коронку.

– Ну что с ним делать? – развел супруг руками, – сидит в своей комнате довольный донельзя. Надеюсь, он не сразу догадается, какой казус случился. Я пошел к нему, попросил показать сюрприз и осторожно поменял золотой зуб на настоящий рубль. Пусть идет на операцию спокойно, ведь

правильно?

– Конечно, дорогой, ты молодец, – одобрила его Олеська.

– Мне сейчас очень нужна удача, – протянул Сергей, – конечно, глупо воспринимать фасоль как добрый знак, но я считаю, завтра мне непременно повезет, я получу эту работу.

Радостно напевая, супруг отправился в спальню. Олеська потрясла головой и только сейчас поняла, что произошло. На обед она готовила фасолевый суп, очевидно, одна фасолина осталась на столешнице, где Олеська потом раскатывала тесто. Получилось удачно! Сергей считает, что получил счастливый знак, Петр Михайлович, обретя «рубль», воспрял духом, а Игорек теперь не боится ответственной контрольной. Ну ладно, сын! Но взрослые мужики! Оставалось лишь удивляться их наивности! Сапрыкина усмехнулась и забыла о казусе. Дальнейшие события развивались самым фантастическим образом. Игорек, никогда не получавший по математике больше четверки с тремя минусами, написал контрольную на «отлично». Петра Михайловича успешно прооперировали. Свекор, правда, устроил скандал в палате реанимации, обвинил врачей, что те украли у него изо рта во время операции золотую коронку, но доктора не обиделись.

– После наркоза у людей иногда случаются глюки, – пояснил хирург извинявшейся перед ним Олеське, – мы привыкли. Главное – ваш дед отлично себя чувствует. Честно говоря, я немало удивлен тем, как быстро Петр Михайлович пошел на поправку. У нас даже молодые за такое время не встают на ноги. И о каком талисмане он постоянно твердит?

– Ерунда, – отмахнулась Олеська, – не обращайте внимания. Семейная шутка – счастливый рубль. Вы же не верите в подобную чепуху!

Хирург пожал плечами.

– Как знать! Вдруг именно благодаря ему Петр Михайлович настроился на оптимистичный лад, хорошее настроение имеет для выздоровления огромное значение.

Но самое невероятное случилось с Сергеем. Он получил вожделенную работу, более того, он так понравился на собеседовании начальству, что его взяли на должность завотделом. Олеська только моргала, слушая откровения супруга.

– Глупости, конечно! – восклицал Сергей, – но во время разговора я зажал фасолину в кулаке. Думаю, она на самом деле приносит удачу!

С тех пор минуло несколько лет: Игорек стал отличником, Петр Михайлович ощущает себя молодым парнем, а Сергей уверенно шагает вверх по карьерной лестнице. Что помогло им преодолеть собственную лень, пессимизм и инфантильность?

Неужели простые монетки и случайно попавшая в тесто фасолинка? Впрочем, в жизни происходят порой невероятные события! А мой следующий рецепт про

Невероятные пирожки

6 картофелин, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 200 г муки, ванилин.

Называются они так потому, что совмещают в себе картошку и… творог. Для теста, надо натереть на терке отварной картофель, добавить в него пару сырых яиц, чайную ложку сахара, щепотку ванилина, всыпать около двухсот граммов муки. Затем тесто раскатать, при помощи стакана вырезать из него кружочки и смазать их взбитым яйцом. Начинка делается из жирного, отжатого творога, одного яйца, ванилина и сахара по вкусу.

На кружочек теста нужно положить не слишком много фарша, сделать пирожок и поместить его на противень, смазанный растительным маслом без запаха. Перед отправкой в духовку пирожочки смазать взбитым желтком. Готовить при температуре 180 ˚С около получаса.

Очень необычно смотрится

«Избушка» без курьих ножек

2 яйца, 1/2 стакана молока, 75 г маргарина, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 стакана муки, 700 г мяса курицы, 600 г репчатого лука, 200 г сметаны, 2 пучка зелени, 3 зубчика чеснока.

Нужно купить на выбор: окорочка, куриную грудку, филе индюшки, кусочек говядины, словом, любое мясо по-вашему вкусу. Я предпочитаю курицу, смешиваю белое и темное филе. Конечно, грудка – диетический продукт, но если возьмете только ее, то «избушка» может получиться сухой.

Для начала приготовим блины по любому рецепту. Единственное условие: они не должны быть сладкими. Для блинного теста взбить два яйца с одной чайной ложкой сахарного песка, долить в смесь 1/2 стакана молоко, добавить полпачки (75 г) растопленного маргарина и очень медленно, постоянно орудуя венчиком, всыпать около 2 стаканов пшеничной муки, посолить. Затем аккуратно разбавить тесто горячей кипяченой водой до состояния густого кефира и оставить минут на пятнадцать в теплом месте.

На смазанной растительным маслом без запаха тефлоновой сковороде выпечь 21 блинчик. Если получится другое количество, не переживайте, значит, ваша «избушка» будет другого размера, вкус ее от числа блинов никак не зависит.

Для начинки отварное куриное мясо смешивать с большим количеством обжаренного репчатого лука. Те, кто не любит лук, могут заменить его морковью. Чтобы фарш получился нежным, нужно пропустить мясо и овощи через мясорубку или блендер. Если получилось очень круто, подлейте бульон. Можно добавить к мясу обжаренные куриные потроха. Я уже говорила, что вариантов множество. Кладем начинку на блинчики и сворачиваем их трубочкой, подчеркиваю: не «конвертиком», не «треугольником», а именно трубочкой. Теперь армируем «избушку».

Кладем в первый ряд шесть блинчиков, поливаем их соусом, он может быть разным. Например, жирная сметана с добавлением натертого чеснока и зелени, или йогурт без фруктовых и зерновых добавок, с мелко нарубленным соленым огурцом, рублеными зелеными оливками и маслинами, или сметана с томатной пастой, смешанные в пропорции 1:1. Следующий ряд: пять блинчиков, потом четыре, и так далее, пока не останется один.

Я обязательно посыпаю «избушку» зеленью. Конечно, это самые обычные блинчики с мясом, но из-за оригинальной подачи на блюде это угощение всегда пользуется успехом.

«Избушку» можно сделать сладкой. Положите в тесто побольше сахарного песка, куриный фарш замените на джем или вареную сгущенку, а вместо соуса используйте растопленный шоколад, глазурь, взбитые сливки.

Очень оригинальный пирог из вроде бы не сочетаемых продуктов делает моя подруга Оксана. Я не знаю, кто научил ее печь это блюдо, подозреваю, что она изобрела его в порыве вдохновения. Порой замечательные рецепты рождаются в тот момент, когда вам звонит свекровь и говорит:

– Через полчасика я заскочу на пару минут. Надеюсь, ты угостишь меня чаем?

Я, оказавшись в подобной ситуации, несколько раз впадала в отчаяние, потому что в доме не было ничего достойного, чтобы поставить на стол. Именно в такие моменты у многих женщин просыпается творческая фантазия и на свет рождаются потрясающие комбинации, вроде пиццы с начинкой из шпрот. А еще опытная хозяйка знает, что никогда не следует готовить новое блюдо, если ждешь гостей. Мало ли какие «подводные камни» встретятся на кулинарном пути, лучше воспользоваться привычными рецептами. Но я один раз нарушила это правило, решила удивить коллег мужа тортом под названием «Медовик».

И ведь полностью соблюла рецептуру! Замесила тесто из меда, муки, яиц, и пекла при нужной температуре, и не забыла положить в форму пергаментную бумагу. Но в результате за пятнадцать минут до появления гостей достала из духовки нечто, похожее на колесо от «Жигулей». Я чуть не зарыдала от злости, но что делать? Времени на создание второго кондитерского шедевра уже не было.

– Мамуль, только спокойствие, иди одевайся, крась глаза, я решу проблему, – неожиданно пообещала моя дочь Маша.

Делать нечего, решив, что хозяйка должна прилично выглядеть даже в том случае, если у нее руки пришиты к тому месту, откуда у всех людей растут ноги, я побежала в ванную и вертелась у зеркала, пока не раздался звонок в дверь.

Представьте мое удивление, когда, войдя вместе с гостями в столовую, я увидела на блюде тонкие сухари, хрустящие, нежные, да еще в разноцветной глазури.

– Это мамино фирменное блюдо, – не моргнув глазом, соврала Маша, – наши любимые сухарики, попробуйте!

Гости стали пить чай и нахваливать угощенье.

– Они медовые? – спросила одна дама.

– В них изюм с орешками, – подхватила вторая. – Боже, как надоели торты! К кому ни придешь, везде они! Сухарики потрясающие. Как вы их готовите?

Я закашлялась, а Маша прищурилась.

– Элементарно! Сначала печете основу под названием «Медовик». Потом чик-чирик ее ножом на кусочки и снова в духовку, слегка подсушиваете и получаются – сухарики! Можно их глазурью покрыть.

Я покосилась на Маню, она с самым невинным видом смотрела на гостей, а те в полном восторге воскликнули:

– Минуточку, рецептик запишем!

После этого приема я твердо усвоила простую истину: все, что с нами ни происходит, делается к лучшему. Побывавшие в гостях дамы теперь без устали нахваливали мои кулинарные способности, торт не произвел бы на них такого впечатления, а сухарики и впрямь стали одним из фирменных блюд в нашем доме. Никогда нельзя теряться, главное – понять: из любого не удавшегося бисквита могут выйти замечательные подсушенные хлебцы.

Так вот, я подозреваю, что Оксанка родила нижеприведенный рецепт в тот момент, когда к ней прибежали незваные гости.

«Пирог из топора»

1 кг яблок, желательно кислых, 100 г корейки, 200 г сыра, 6 репчатых луковиц, 300 г муки, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки белого вина, 4 яйца, 150 мл сливок.

Прямо вижу, как Оксана Степановна, узнав о визите приятелей, кидается к холодильнику, распахивает его, смотрит на полки, а там… яблоки, которые никто не съел, потому что они отчаянно кислые, пять кусков корейки и несколько луковиц. Да уж! Хорошую начинку из такого набора продуктов не состряпаешь, но ведь можно попытаться. Легче всего сказать: «Я хотела испечь пирог, но не из чего». А ты сделай пирожок из топора!

Берем репчатый лук, мелко режем и обжариваем на растительном масле без запаха. Яблоки, лучше антоновку, моем, чистим, вырезаем сердцевинку, делим на дольки и добавляем к луку. Да-да, мы будем жарить яблоки. Потом на ту же сковородку к луку и яблокам добавим корейку, нарезанную брусочками. В самом конце положим сыр, нарубленный кубиками. Начинку тщательно перемешиваем, накрываем крышкой и тушим на очень маленьком огне около 10 минут.

Делаем тесто. Муку и яйцо перемешиваем, добавляем немного соли. 150 граммов масла из холодильника натираем на крупной терке, соединяем с мукой и яйцом, вливаем 3 столовые ложки белого вина и замешиваем тесто, заворачиваем его в фольгу и кладем в холодильник на полчаса.

В огнеупорную форму помещаем раскатанный пласт теста, делаем невысокие бортики, выкладываем начинку и заливаем соусом: яйца, взбитые со сливками.

Выпекаем «пирог из топора» в духовке при температуре 180 ˚С около 45 минут. Есть его лучше теплым.

Яблоки вам понадобятся и для другого пирога. На первый взгляд, обычного, но в тесте нет яиц. Эту выпечку придумала моя соседка, у сына которой аллергия на куриный белок. Может, у кого-то из моих читателей та же проблема? Тогда для вас

Быстрый пирог

6 яблок, 125 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 пакетик сухих дрожжей, 3 стакана муки, 3 ст. ложки сахарного песка.

Яблоки среднего размера моем, чистим и натираем на крупной терке. Тесто делается за пять минут. Муку перемешать с дрожжевым порошком. Сахар и сливочное масло соединить, взбить миксером, развести молоком и, аккуратно подсыпая муку, замесить тесто, которое потом разделить на две части. Форму смазать любым жиром, положить в нее одну половину раскатанного в лист теста, на него выложить яблоки, посыпать их корицей, прикрыть вторым пластом теста, защипать края. Верх пирога смазать желтком, проколоть пару раз вилкой и выпекать около 40–35 минут в нагретой до 180 ˚С духовке.

Для пирога, рецепт которого приведен ниже, тоже нужны яблоки.

«Оранжевое солнце»

2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана пшеничной муки, 1 коф. ложка соды, 1 коф. ложка шафрана, 5 яблок.

Яйца и сахар взбить миксером. Мой совет: нужен мелкозернистый песок, такой легче соединяется с яйцами. Но сахарную пудру брать не следует. Кофейную ложечку соды надо смешать с 2 стаканами пшеничной муки, добавить пару щепоток шафрана, он придаст пирогу цвет «оранжевого солнца».

Тесто разделить на две части. Руками сделайте две лепешки. Я обычно кладу один ком в форму, смазанную маслом, и пальцами распределяю тесто, на него выкладываю мелко нарезанные яблоки. Если они кислые – их нужно посыпать сахаром и корицей, если сладкие – можно обойтись одной корицей. Края пластов надо защипать, верх смазать желтком и печь около 1 часа в духовке при температуре 180 °С.

Творог может служить не только основой для теста, из него можно сделать много вкусных десертов, например

Домашнее мороженое

250 г творога 18 % жирности, 80 г меда, 4 чайные ложки лимонного сока.

Смешаем творог с жидким медом и свежевыжатым лимонным соком. Соотношение мед: лимон вы должны найти сами, я здесь привожу пропорции, которые любят мои домашние. Все ингредиенты взбейте миксером, сначала на самой малой скорости, затем переходите к наиболее высокой. Смесь поставьте в морозильник. Вам придется пару раз вынуть десерт и перемешать, чтобы в нем не сформировались кристаллы льда, а получилась густая однородная масса. Как правило, мороженое доходит до нужной кондиции за 2 часа.

Перед подачей на стол домашнее мороженое можно украсить вареньем, свежими или консервированными фруктами, шоколадной глазурью, орешками.

Вышеприведенный рецепт был придуман моей бабушкой Афанасией Константиновной на даче. Долгое время я и мои подруги верили, что пока мы ходили в библиотеку за книгами или катались на велосипедах по округе, она ухитрилась съездить в Москву и привезти пломбир. Более того, вернувшись осенью в город, я искренне недоумевала и спрашивала у бабули:

– Почему же около нашего дома не торгуют тем вкусным «дачным» мороженым?

Фася улыбалась и отвечала:

– Вот напишешь контрольную на пятерку, и я за ним съезжу.

Кстати, другая бабушка, уже не моя, а Таты Асатрян, тоже умела делать мороженое, вот ее рецепт.

Пломбир

10 ст. ложек 33 % сливок, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 желтка, ванилин на кончике ножа.

Желтки тщательно взбиваем с сахаром и ванилином, затем осторожно, тоненькой струйкой вливаем в смесь горячие сливки и ставим на очень маленький огонь. Варим до загустения. Главное – постоянно помешивать, иначе будущий пломбир подгорит. Затем смесь заморозить. Перед подачей на стол украсить по своему желанию.

Я довольно часто пишу в рецептах фразу «по вашему вкусу». Да, кое-какие блюда трудно приготовить, дословно соблюдая рецепт другой хозяйки. Всегда творчески подходите к процессу, подумайте: здесь мне предлагают положить в начинку килограмм сахара. Может, это слишком много? Если члены вашей семьи обожают сладкое, это один расклад, коли их приводит в восторг кислое – тогда другой. Никогда не следует слепо исполнять указание: «посыпьте яблоки корицей». А вдруг у кого-то из домашних аллергия на эту пряность? Я, например, никогда ни в одном блюде не использую анис. Приправа категорически не нравится ни моей дочери, ни сыну. Вспоминайте почаще басню Крылова «Демьянова уха» и поймите, то, что невероятно вкусно для вас, может не понравится другому человеку, не следует слишком активно угощать его «своей радостью».

Году этак 1/2 не помню в каком, мне повезло съездить в Германию, как тогда говорили: для обмена опытом, необыкновенная удача для простой советской преподавательницы без особых связей. Целых три месяца я «стажировалась» в одном из немецких университетов, где была никому не нужна, только путалась под ногами у местных доцентов, мешая им заниматься со студентами. Чтобы избавиться от назойливой русской дамочки, ректор мудро выписал мне премию, полагая, что уж теперь-то баба забудет о глупостях и начнет бегать по магазинам. Я его не разочаровала, ринулась покупать подарки. В Москве были голодные времена, поэтому, кроме шмоток, я еще накупила и всяких продуктов, чтобы угостить семью и подруг. Марта, хозяйка квартиры, которую для меня снимал университет, была очень приятной особой, она, как и я, любила собак, и мы частенько разговаривали с ней о животных. Когда настало время уезжать, Марта приготовила для моих домашних сувениры, не забыла она и про двортерьера Снапика.

– Передай своему очаровательному песику попонку, – улыбнулась Марта и протянула красивое клетчатое пальтишко с дыркой для хвоста.

Я пришла в бурный восторг и пообещала пригласить ее к себе, чтобы она могла сама познакомиться со Снапом. Уже в дверях Марта схватилась за голову:

– Печенье! Чуть не забыла! Держи! Испекла его собственноручно.

Я растрогалась до слез, и мы расстались подругами.

Домашние, получив подарки, пришли в восторг, я позвонила Марте и еще раз поблагодарила ее.

– А как печенье? – осведомилась немка.

– Замечательно, – покривила я душой, ну не рассказывать же ей правду, что выпечка жесткая, не сладкая, с малоприятным запахом.

– Прекрасно! – закричала Марта. – Жди сюрприз!

Через месяц из Германии пришла посылка с мелкими сувенирами и пакетом печенья.

– Твоя Марта приятная тетка, – констатировала Маша, – но курабье у нее отвратительно получается.

– Нехорошо его выбрасывать, – вздохнула я, – а съесть не тянет.

– Отдай Снапу, – предложила дочь, – похоже, в печенюшках нет сахара, туда какие-то зерна добавлены.

Я с некоторым сомнением протянула собаке угощение, пес пришел в восторг, в результате Снап и уничтожил содержимое пакета. С тех пор у нас возникла традиция: Марта присылала несколько раз в год посылки, в них непременно было ее домашнее печенье, мы скармливали его Снапу, и все жили счастливо.

Наконец настал день, когда немка приехала к нам сама. После радостных объятий, поцелуев, праздничного обеда и экскурсии в Кремль Марта сказала:

– Теперь испеку печенье.

– Лучше не надо, – хором сказали мы и добавили: – ты устала.

– Ни на минуту, – «успокоила» нас немка, – я специально привезла с собой ингредиенты, ну-с, начнем. Рецепт принадлежит моей бабушке, это натуральные овсяные лепешки.

Через час на блюде высилась гора темно-коричневых кругляшей.

– Угощайтесь, – защебетала Марта.

Я схватила печенюшку и, улучив момент, сунула ее Снапу, но пасть двортерьера уже была занята, Маша подсуетилась раньше меня, пришлось прятать угощенье в карман и ждать, пока Снап

догрызет первую порцию. К дню отъезда Марты он поправился на три кило.

Доставив немку в аэропорт, я попросила:

– Дорогая, не присылай нам больше свое шикарное овсяное печенье!

– Но почему? – удивилась Марта, – мне в радость его делать!

– У Аркадия аллергия на геркулес, – соврала я, – нам неудобно лакомиться, когда он глотает слюну.

– Боже! Почему ты не сказала раньше! – подпрыгнула подруга, – больше никаких лепешек.

Через месяц из Германии прибыла посылка – огромная коробка с таким же несъедобным, но… шоколадным печеньем.

«Очень хочу вас порадовать, – писала Марта, – думаю, бедный Аркашенька теперь будет доволен. Пусть наслаждается печеньем, я еще испеку».

Мусс «Му-му»

150 г сметаны, 75 г сахарной пудры, 1 ч. ложка коньяка, 250 г творога, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонного сока, ванилин.

Сметану взбиваем с сахарной пудрой, вливаем чайную ложку рома или коньяка. Это крем.

Пачку творога соединяем со 150 граммами жирной сметаны, добавляем щепотку ванилина, сахар по вкусу и совсем немного свежевыжатого лимонного сока – апельсиновый, клубничный, вишневый. Не советую только брать яблочный и виноградный.

Все составляющие тщательно взбиваете миксером, раскладываете в вазочки, сверху покрываете кремом, посыпаете орешками и натертой шоколадкой.

Затем поставьте в холод. Десерт получается очень калорийным.

Орешки «Белочка»

1 стакан ядер грецких орехов, 4 ч. ложки растительного масла, 2 ч. ложки меда, 2 ст. ложки сахарного песка.

Для этого блюда подойдет фундук, арахис, миндаль, но мне «Белочка» нравится с грецкими орехами.

На сухой сковороде без масла, на маленьком огне слегка обжарьте орехи. В тефлоновой посуде смешайте растительное масло без запаха, мед и сахарный песок. Поставьте на слабый огонь и нагревайте, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не приобретет коричневый цвет. Будьте осторожны, помадка легко подгорает.

Плоское блюдо смажьте растительным маслом. Мелко нарезанные, жареные орехи всыпьте в помадку, перемешайте и небольшими кусочками выложите на фарфоровое блюдо. «Белочке» нужно придать форму шариков, но и в виде квадратиков, ромбиков, треугольников она тоже вкусная.

Бананы давно перестали быть для нас экзотической едой, я делаю из них сладкое под названием

«Африка»

2 банана, 100 г маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 100 мл молока, 2 стакана блинной муки, 1 кофейная ложка соды, лимонный сок.

Вам понадобятся спелые бананы, с желтой кожурой, усеянной «веснушками». Плоды почистить, размять вилкой и добавить к ним маргарин. Яйца взбить с сахарным песком, влить молоко. Примерно два стакана блинной муки смешать с кофейной ложкой соды, погашенной лимонным соком. Яично-молочную смесь соединить с банановo-маргариновой, а потом всыпать блинную муку с содой.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке, нагретой до 180 °С 20–25 минут.

Верх готовой «Африки» посыпать сахарной пудрой.

Кстати, очень рекомендую тем, то любит печь пироги и торты, купить специальные разъемные формы, а не класть тесто в глубокую сковородку. «Расстегнете» бортик и получите выпечку в красивом виде.

Раз уж мы заговорили о тортах из бананов, вот вам более сложный и дорогой рецепт.

Непростой торт

225 г маргарина, 6 яиц, 2 ч. ложки цедры, 80 г пшеничной муки, 1 пакет сухой смеси для шоколадного пудинга, 1 ст. ложка разрыхлителя, 75 г ядер миндаля, 2 ч. ложки лимонного сока, 100 мл молока, 2 банана, банка джема, корица.

Выкладываем размягченный маргарин в миску и аккуратно, по одному, вбиваем в него шесть яиц. Когда смесь станет однородной, добавляем лимонную цедру. Пшеничную муку соединяем с содержимым одного пакетика сухой смеси для шоколадного пудинга, 1 столовой ложкой разрыхлителя (можно заменить смесью из пищевой соды и лимонной кислоты, в пропорции 1:1), молотыми миндальными орехами, парой щепоток корицы. Яично-масляную смесь добавляем к мучной, вливаем лимонный сок молоко. Крупные бананы режем на мелкие кусочки и отправляем к остальным продуктам.

Замешиваем тесто, выкладываем его в форму и выпекаем при температуре 180 ˚С около часа.

Когда корж остынет до комнатной температуры, разрезаем его вдоль, то есть горизонтально на 3 части. Вам понадобится банка джема, лучше всего ананасового. Выкладываем конфитюр в кастрюльку, слегка подогреваем его, намазываем коржи и складываем их вместе. Украсить торт можно взбитыми сливками, мелко нарезанными свежими бананами, кокосовой или шоколадной стружкой, в конце концов, простой сахарной пудрой, которую можно насыпать через изготовленный собственноручно трафарет. Я давно пользуюсь этой примитивной, но эффектной уловкой. Беру картонку, прорезаю в ней звезды, буквы, цветочки, а потом трясу сверху пудру. В особенности радуются дети, получив на день рождения торт, в центре которого выведено их имя.

Не знаю, как вы, а я очень люблю печенье, но не то, что продается уже готовым в магазинах, а домашнее. Для того чтобы сделать вкусный десерт к чаю, вовсе нет необходимости прыгать несколько часов возле плиты. Есть и быстрые рецепты, надо лишь сделать тесто.

Вот написала эту фразу и тут же вспомнила свою подругу Леру Котову, которая страстно хотела выйти замуж, вот только женихи, как назло, не спешили занять очередь у ее порога. В конце концов, Лерка познакомилась с неким Федей, и у них возник роман. Через полгода ухаживания мужик так и не

заговорил о свадьбе, и тут выяснилась интересная деталь: Федор обожает сладкое, в особенности домашнее печенье. «Супер», – возликовала Ленка, – велю бабушке испечь ее фирменные «орешки» – и Федька мой! Бабуля гениально готовит». Естественно, старушка не отказала любимой внучке, и Федор был приглашен на чай. Ясное дело, Лерка промолчала о том, кто является истинным автором лакомства, выдала «орешки» за собственное произведение.

Через неделю Котова позвонила мне и рыдающим голосом простонала: «Ужас! Бабушка укатила в санаторий, а Федька просит ему опять сладкое сделать!». «Спокойно, – сказала я, – сейчас приеду и мы что-нибудь придумаем!»

Слава богу, бабушка Леры человек аккуратный, и мы сразу нашли ее тетрадку с рецептами. «Ничего трудного, – обрадовалась я, – начнем». Мы взяли пачку сливочного масла и размяли ее. Потом впали в задумчивость. «Погасить соду на кончике ножа», – протянула Лерка, – она чего, гореть будет?»

– Не знаю, – пожала я плечами. Тут уместно сказать, что нам с Леркой было всего по восемнадцать лет и готовить горе-поварихи собрались впервые. Мы высыпали всю соду из пачки, естественно, она не задымилась. Фраза «положите сахар по вкусу» тоже поставила нас в тупик. На чей вкус ориентироваться? И как понять предложение: «Муки сколько возьмет»?

С грехом пополам «кондитерши» справились с поставленной задачей и получили ком теста. Одна беда, при раскатывании он сильно крошился, превратить его в аккуратные «орешки» нам не удавалось. Лерка впала в панику, но меня с юных лет отличал от остальных людей здоровый пофигизм. «Нет повода для рева, – бойко пресекла я истерику подруги, – засунем тесто в форму, получится пирог. „Бабушка всегда верх яйцом мажет“, – шмыгнула носом Лера, когда операция по утрамбовыванию шара благополучно завершилась. „Пяти яиц хватит?“ – поинтересовалась я. „Наверное“, – пожала плечами Котова, и мы залили бабушкин пирог яичной массой. Когда Федор вошел в квартиру, в ней витал восхитительный аромат.

Я к тому моменту уже ушла и остальное знаю лишь со слов Лерки. Котовой удалось выковырнуть «тортик» из сковороды, выглядел «шедевр» роскошно, сверху колыхалось нечто, похожее на омлет, а под ним оказался каменный бисквит, сластена Федя вонзил в него зубы и… сломал клык. Дальнейшие комментарии излишни. Свадьба не состоялась, с Леркой, обвинившей меня во всех грехах, мы разругались насмерть и более никогда не встречались. Честно говоря, мне интересно, освоила ли бывшая подруга кондитерское искусство? Я, например, после нескольких

неудачных попыток научилась делать замечательные сладости. И лишь одно соображение портит мою радость: каждый раз, засовывая в духовку противень с ватрушками, я вспоминаю французскую пословицу: «Чем старше женщина, тем вкусней ее пироги». Правда, мерзкое высказывание?

Ниже приведен один из рецептов печенья бабушки Котовой.

Сердечное печенье

300 г муки, 175 г сливочного масла, 1 пакетик разрыхлителя, 100 г сахарного песка, цедра 1 лимона, 150 г сахарной пудры, 50 мл лимонного сока.

Для этого печенья я рекомендую использовать именно сливочное масло хорошего качества, а не маргарин. Муку смешайте с разрыхлителем (его легко можно заменить смесью из пищевой соды и лимонной кислоты в пропорции 1:1, то есть по чайной ложке и того и другого), добавьте сахарный песок, цедру одного лимона, немного соли. Затем смесь соедините с размягченным сливочным маслом, влейте 2–3 столовые ложки холодной кипяченой воды, замесите крутое тесто, заверните его в фольгу так, чтобы воздух не проникал внутрь, и положите в холодильник примерно на час.

Я советую вам пользоваться не пищевой пленкой, а металлизированной бумагой. Первая прилипает к продуктам и под ней еда становится мокрой, а со второй подобных казусов не происходит. Кстати, это тесто делается очень быстро. Я обычно вечером оставляю на столе нужное количество масла, к утру оно становится мягким, и тогда процесс замешивания занимает пару минут. Заготовку я убираю в холодильник и убегаю по своим делам. Когда возвращаюсь домой, вытаскиваю ком, делю пополам, одну часть снова убираю в холодильник, а другую раскатываю толщиной 0,5 см. Вырезаю формочками печенье, укладываю их на тефлоновый противень и держу в духовке при температуре 180 ˚С минут 10–12. Как только печенье приобретает светло-коричневый цвет, оно готово. Пока первая порция печется, достаю из холодильника оставшееся тесто и повторяю процедуру.

Готовые печеньица можно украсить глазурью. Я делаю ее так: сахарную пудру смешиваю со свежевыжатым лимонным соком. Ставлю кастрюлю на огонь, довожу глазурь до кипения, сразу снимаю с конфорки намазываю кисточкой печенье. Сахарно-лимонная смесь при остывании быстро твердеет, поэтому действуйте оперативно. В магазинах сейчас много декоративной посыпки, всяких мелких разноцветных звездочек, крошек, палочек. Но я ими не пользуюсь: на мой взгляд, украшения придают домашнему печенью «фабричный» вид и тем самым его портят.

Торт «Зимняя малина»

350 г замороженной малины, 2 яйца, 80 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г пшеничной муки, 20 г желатина, 0,5 мл йогурта, 250 мл 33 % сливок.

Этот вкусный десерт получил такое название потому, что я готовлю его не летом, когда на кустах висят спелые ягоды малины, а зимой, используя замороженные плоды. Вытряхните ягоды в дуршлаг и разморозьте их на нижней полке холодильника. Отделите белки от желтков. Первые взбейте в крепкую пену, осторожно добавьте к ней столовую ложку ледяной кипяченой воды. Затем постепенно всыпьте сахарный песок и влейте еще одну ложку очень холодной воды. Желтки взбейте с ванильным сахаром и добавьте к белкам. Пшеничную муку соедините с чайной ложкой разрыхлителя, добавьте взбитые яйца и замесите тесто. Выложите его в форму с разъемными бортиками и выпекайте в разогретой духовке при температуре 180 ˚С примерно 20–25 минут.

Когда основа для торта приготовится, достаньте форму из духовки и дайте ей остыть, не вынимая корж.

Желатин замочите в небольшом количестве холодной воды. Достаньте размороженную малину и разомните ее пестиком, смешайте ягоды с питьевым йогуртом без добавок (можете добавить немного ванильного сахара). Пакет жирных сливок взбейте в пену и соедините с малиновым кремом. В самом конце добавьте желатин и, перемешав смесь, выложите ее на корж. Отправьте торт в холодильник часа на два. Минут через шестьдесят десерт надо на короткое время вытащить и полить любым сиропом, лучше, конечно, малиновым.

Обычно этот десерт съедается сразу, но, если у вас останется кусочек, его непременно следует хранить в холодильнике.

Конечно, сейчас очень легко купить к чаю любое угощение – полки магазинов буквально ломятся от кексов, печенья, пирожных, тортов. Но, очевидно, я до сих пор помню те времена, когда в булочных были лишь «Сухари пионерские», поэтому и кидаюсь к плите, чтобы порадовать домашних вкусненьким. Впрочем, раньше у нас днем с огнем было не найти и приличного чая, свободно лежал на прилавках лишь «Грузинский № 38». Для меня до сих пор остается загадкой, почему темно-коричневые палки, набитые в пачку, имели тридцать восьмой номер и куда

подевались тридцать семь предыдущих? Иногда, проходя мимо гастронома, я видела вьющуюся как змея очередь и понимала: ага, тут дают «Индийский» со слоном или «Бодрость». То, что существуют напитки из трав, сушеных фруктов, что чай может быть зеленым, красным, копченым и вообще иметь более тысячи разновидностей, простым людям даже в голову не приходило и порой с нами случались комические истории.

Много лет назад моя лучшая подруга Маша Трубина привезла из-за границы большую упаковку чая. Маше страшно повезло, мало того, что ей удалось побывать в недоступной для простого человека Голландии, так она еще жила три месяца стажировки не в общежитии и не в отеле, а в семье, наслаждаясь прелестями капиталистического мира. Прибежав ко мне в первый день после возвращения, Машка отдала подарки, потом вытащила яркий пакет и, хитро улыбаясь, сообщила:

– Тут чай! Думаю, замечательный! Сейчас разделим его пополам.

– Полагаешь, он вкусный? – с сомнением уточнила я.

– Ага, – закивала подруга, – моя хозяйка пила его на ночь, тайком, утаскивала чашку в свою спальню и там наслаждалась им одна, не хотела меня угощать. Но я взяла у нее на кухне пустую упаковку и купила для нас точь-в-точь такой же.

Мы положили в фарфоровый чайник пару ложек темно-коричневой травы, залили кипятком, подождали и стали пить. Если честно, ничего особенного в «нектаре» я не заметила. Он сильно походил на наш байховый чай, только имел легкую цитрусовую отдушку, но это же чай из мира капитализма, и одно это делало его волшебно-прекрасным. Мы поболтали и разбежались.

Через час я и мой сын начали протаптывать дорогу к унитазу. Очевидно, торт, купленный к восхитительному чаю, оказался несвежим. Кстати, и Маша испытала определенный дискомфорт, мы поругали кондитеров и вечером от души попили заграничного чая. Всем известно, что этот напиток отлично лечит желудочные болезни. Ночь прошла без сна, теперь заболела соседка Зина, заглянувшая к нам на огонек и получившая чашечку волшебного напитка. На этот раз мы обвинили печенье, которое грызли вечером – скорее всего, производители использовали испорченное масло. В субботу нас навестила классная руководительница сына. Ясное дело, она пришла его ругать. Чтобы смягчить строгую учительницу, я выказала ей полнейший респект и угостила чаем, не забыв сказать, что он из самой Голландии. Учительница заахала, рейтинг моего ребенка взлетел выше неба.

Через день Кеша принес двойку по математике и сказал:

– Раиса Ивановна обозлилась, считает, что ты ее отравила ватрушками, она после нашего угощения сутки в тубзике просидела. Мам, может, началась эпидемия желудочного гриппа?

Предположение было, похоже, правильное: и я, и Кеша, и Маша постоянно мучились от боли в животе, а главным нашим времяпрепровождением стало сидение в сортире. Но инфекция в конце концов прошла, увы, чай тоже закончился.

И вот на днях я увидела в магазине ту самую упаковку и кинулась к ней как к родной. Сейчас куплю, принесу домой, позову Машу, звякну Кеше, а когда он вернется с работы, вместе сядем, вспомним прошлое!

– Дайте четыре штуки, – попросила я у продавщицы.

Девушка сняла кульки с полки.

– Только не превышайте дозу, – предостерегла она, – это слабительный чай, почти лекарство. Больше одного стакана пить нельзя.

Домой я вернулась с пустыми руками, ни Маша, ни Кеша не узнали правды. Очень надеюсь, что и Раиса Ивановна останется в неведении, чем потчевала ее мать ученика. Но у меня же не было злого умысла, голландским языком я не владела и искренне считала все заграничное необыкновенно вкусным.

С течением времени я стала больше любить изделия не из теста, а другие варианты сладких блюд, например:

Десерт из кокоса

350 мл кокосового молока, 100 г мякоти кокосового ореха, 2 яйца, 10 желтков, 75 г сахарного песка, 1 манго, 1 банан.

Вам понадобятся экзотические продукты. Кокосовое молоко и стружку самого ореха можно приобрести в консервированном виде, а можно купить во фруктовом отделе кокосы и самостоятельно их обработать. Я предпочитаю первый вариант исключительно из-за лени, а еще мне ни разу не удалось аккуратно и быстро вскрыть орех. Я видела, как ловко проделывают это жители островов, откуда к нам прибывают кокосовые орехи, и наивно решила, что справиться со скорлупой легко. Но, увы, разбить ее я не сумела, даже применив молоток и долото, поэтому обхожусь консервами.

Миксером тщательно взбиваем яйца, десять желтков и сахарный песок. Добавляем туда кокосовое молоко и мякоть ореха, натертую на мелкой терке. Смесь осторожно, снизу вверх, перемешиваем деревянной или силиконовой лопаточкой и перекладываем ее в прямоугольную форму, которую надо предварительно смазать сливочным маслом.

Ставим десерт в нагретую до 180 ˚С духовку минут на 45, потом достаем и острым длинным ножом разрезаем на 16 одинаковых кусочков. Очищаем от кожуры спелое манго, нарезаем мелкими кусочками, добавляем столь же мелко нарубленного банана, перемешиваем и украшаем десерт сверху.

Очень вкусный и простой в изготовлении десерт

«Полосочки»

250 мл 33 % сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 600 г творога, 1/2 стакана сахарного песка, 150 мл вишневого варенья, 300 г абрикосов, 2 киви, 2 персика, 10 мл лимонного сока.

Сливки смешиваем с небольшим количеством ванильного сахара и миксером взбиваем в крепкую густую массу.

Мягкий творог, ни в коем случае не зернистый и не соленый, самый обычный, смешиваем со свежевыжатыми лимонным соком и сахарным песком. В отношении количества последнего вам придется руководствоваться исключительно собственным вкусом. Мне, как правило, хватает полстакана песка.

Готовим десерт. В широкий стакан кладем ложку вишневого варенья, творожный крем, порезанные абрикосы, взбитые сливки и украшаем киви, персиками и т. д. Если вы не собираетесь съесть сладкое сразу, прикройте стаканчики фольгой и поставьте на полку в холодильник. Имейте в виду, что хранить «Полосочки» больше шести часов нельзя, они потеряют вкус и товарный вид.

Еще один рецепт с абрикосами.

«Солнечное настроение»

1 кг абрикосов, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 лимон, 2,5 стакана белого вина, корица.

Лучше всего готовить это сладкое летом, когда наступает сезон абрикосов. Впрочем, пару раз я делала его из консервированных плодов и получилось тоже не плохо.

Абрикосы помойте, разрежьте на половинки, достаньте косточки. Последние не надо выбрасывать, подсушите их, расколите и получите вкусные ядрышки.

Половину подготовленных фруктов порежьте острым ножом на кусочки, посыпьте сахарной пудрой, осторожно перемешайте и уберите на час в холодильник.

Один лимон среднего размера вымыть, натереть на терке цедру, выдавить сок.

В ковшик с длинной ручкой налейте белое вино. Как известно, вино бывает сухим, полусладким и сладким. Я в данном рецепте использую сухое, но кое-кто из моих подруг предпочитает сладкое. Здесь ориентируйтесь на свой вкус.

Добавьте в ковшик цедру и сок лимона, немного корицы, доведите смесь до кипения и погасите огонь. Соус готов.

Вторую половину абрикосов надо разбить в блендере до состояния пюре, если хотите, добавьте сахар, залейте винным соусом и перемешайте.

Достаньте из холодильника абрикосы в сахарной пудре, положите их в креманки или на большое глубокое блюдо, полейте абрикосово-винным соусом и подайте на стол.

Мусс «Утро-вечер»

650 г консервированных вишен, 2 ч. ложки крахмала, 1,5 ч. ложки корицы, 6 яиц, 100 г сахарного песка, 100 мл яичного ликера, 2 ст. ложки желатина.

Купите банку консервированных вишен без косточек, дуршлагом отделите фрукты от сока. Картофельный крахмал смешайте с полстаканом вишневого сока. Оставшийся сок налейте в кастрюльку, добавьте туда столовую ложку сахара, порошок корицы и доведите до кипения. Потом влейте крахмал в сок, еще раз нагрейте, всыпьте вишни, перемешайте и снимите кастрюлю с конфорки. У вас получилась часть – «вечер».

Теперь займемся «утром». 6 яиц разделите на желтки и белки. Первые взбейте с сахарным песок и щепоткой ванилина. Очень осторожно влейте в смесь яичный ликер и взбейте миксером.

В холодной воде замочите желатин, когда он набухнет, доведите его на огне до полного растворения, но ни в коем случае не кипятите, потом соедините желатин с желтково-ликерной смесью, перемешайте и немного остудите.

В высокие бокалы или креманки положите сначала «вечер»: вишневую часть. Сверху налейте «утро». Поставьте десерт в холодильник на несколько часов. Его можно украсить тертым шоколадом или крошкой из печенья.

Принято считать, что все живое на Земле обожает фрукты. Наталья Дурова, основательница и бессменный руководитель Театра зверей (для меня она была просто тетей Наташей), рассказывала, что и медведи, и тигры едят яблоки, а уж за бананы представители фауны готовы душу продать. Я не сомневалась в словах Дуровой, пока в конце 80-х годов мои приятели Лера и Костя Калугины привезли из Индии маленькую обезьянку. Макаки, мартышки и им подобные бегают в предместьях Дели и других городов абсолютно свободно, как у нас бездомные собаки. Лерке понравилась одна умилительная кривляка, и Калугина, не раздумывая, прихватила ее с собой. Каким образом подруга ухитрилась протащить через границу животное без документов – отдельная история, я ее сейчас рассказывать не стану.

Очаровательное существо назвали Машей и тут же по прибытии ее отвезли к ветеринарам. Это сейчас Айболитов ничем не пронять, они не моргнут даже при виде жирафа-альбиноса, разгуливающего по квартире, но на заре перестройки экзоты были редкостью и посмотреть на Машу сбежались все в районной

клинике. Диагноз обезьянке поставили быстро: здорова, даже блох нет. Дали и рекомендации в отношении питания: кормить фруктами, причем самыми разнообразными. Вот только породу Маши доктора определить не сумели, никто не сомневался, что она обезьяна, но вот какая? Калугины стали воспитывать Маню. Кстати, характер у нее оказался золотой, никакой вредности, сплошная нежность и сообразительность. Очень скоро Маша поняла, как пользоваться туалетом, полюбила смотреть телевизор и стала похожа на очаровательного малыша лет эдак пяти. А для Леры делом жизни стало доставать фрукты и ягоды, что в конце восьмидесятых в России было ой как непросто. Но Калугины изворачивались, и Маня имела бананы, апельсины, яблоки, клубнику, черешню. Первое время никаких проблем с диетой не было, но потом мне позвонила рыдающая Лера и сообщила: Маня, похоже, умирает, она уже три дня как отказалась от пищи, лежит в своей кроватке, не хочет играть, врачи разводят руками. Я поехала к Калугиным.

В те времена самыми лучшими подарками были продукты, поэтому я прихватила с собой батончик докторской колбасы, добытый в магазине в честном бою, и яблоки для Маши.

– Вот, – сказала Лера, проведя меня на кухню, – посмотри, она совсем плоха!

Я глянула на Маню и горько вздохнула. Шерсть у обезьянки потускнела, глаза потеряли блеск, мордочка усталая, и похоже, сил у бедолаги совсем нет.

– Так и умрет, – зарыдала Лера, – а мы ничем не поможем.

Продолжая плакать, подруга убежала в ванную, а я стала нарезать колбасу. Тут кто-то тронул меня за ногу, я посмотрела вниз, около кухонного столика стояла Маня.

– Тебе лучше? – обрадовалась я.

Обезьянка вытянула лапку и с надеждой посмотрела на гостью.

– Хочешь колбаски? – удивилась я, – извини, тебе нельзя! Ветеринары велели есть только фрукты, остальная еда опасна!

Маня затряслась от возбуждения. Поколебавшись, я протянула ей кружочек докторской, в конце концов, обезьянка умирает, вряд ли ей станет хуже. Хуже уже некуда.

Маша мигом проглотила угощение и стала требовать еще, когда зареванная Лера вернулась в кухню, количество колбасы сильно приуменьшилось, а Маня с аппетитом наворачивала гречку, найденную мной в холодильнике Калугиных.

– Она ест! – завопила Лера. – Что ты ей дала? Маше можно только растительную пищу!

Обезьянка вздрогнула и прижала к груди тарелку, она явно

боялась, что любимая мамочка отнимет у нее вкуснятину и заставит лопать яблоки с бананами.

– Похоже, Маня не любит фрукты, – отметила я, – она же российская обезьянка и предпочитает местную кухню.

С тех пор прошло более двадцати лет, Маня превратилась в Марью Ивановну, даму приятную во всех отношениях. Никаких проблем со здоровьем у нее нет. Маня не капризничает, ест что дадут: борщ, щи, куриную лапшу, котлеты, пельмени, картошку во всех видах, тушеные овощи, сосиски. Вот только в сладком Лерка ее ограничивает. Но есть продукты, к которым Маня питает отвращение, это… фрукты. Может, в ее памяти живет воспоминание о детстве и бесконечных салатах из яблок и груш, которыми потчевали ее «родители»? А может, ветеринары ошиблись? Вдруг Маня принадлежит к породе «колбасных обезьян», и очень полезные и вкусные бананы, киви, ананасы ей абсолютно не нужны.

Я все-таки надеюсь, что вы в отличие от обезьянки любите цитрусовые, поэтому предлагаю два рецепта с апельсинами.

Желе «Бабушкин чай»

1,5 ч. ложки заварки, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки желатина, 2 мандарина, 2 апельсина, 1/2 грейпфрута.

Замочите желатин в небольшом количестве воды. Стакан горячей воды вылейте в кастрюльку, добавьте сахарный песок. Когда он полностью растворится, добавьте в сироп заварку. Я делаю десерт, используя сорт чая «Эрл грэй» с бергамотом. Дадим напитку настояться в течение 5 минут, отфильтруем его через ситечко, заварку следует без всякого сожаления выбросить.

Выжмите сок из мандаринов и, профильтровав его через сито, добавьте в чай. Кастрюльку поставьте на огонь, влейте в нее набухший желатин, тщательно помешивая, доведите смесь до кипения.

Апельсины и четвертинку красного грейпфрута надо очистить от кожуры, пленок и разделить на куски размером с полмизинца. На фрукты вылить чай с желатином, тщательно перемешать, разложить смесь по креманкам и поставить в прохладное место. Подавать желе лучше с бисквитным печеньем.

«Солнечное облако»

400 г творога 18 % жирности, 1 стакан сливок 33 %, 1 пакетик ванильного сахара, 6 мандаринов, 2 ст. ложки сахарного песка.

Творог положите в миску, добавьте к нему стакан сливок, ванильный сахар и выдавите сок из одного мандарина. Тщательно перемешайте и взбейте миксером.

4 мандарина очистите, удалите пленки и косточки. Из сахара и малого количества (1/2 чайной ложки) воды сварите сироп и залейте им дольки мандаринов.

Положите в креманки фрукты с сиропом, сверху поместите творожную смесь и отправьте их в холодильник минут на сорок.

Перед тем как подать на стол, верх десерта украсьте дольками последнего мандарина. Можно посыпать шоколадной стружкой.

Если вам лень долго возиться у плиты, вот рецепт, который не отнимет много времени.

«Пьяные тропики»

По 2 шт. – киви, лимон, банан, апельсин, груша, яблоко, 250 г винограда, 1 пачка кукурузных палочек, 5 ст. ложек меда, 100 мл сухого белого вина.

Для этого десерта нужен виноград сорта «кишмиш», если у вас крупный виноград, то ягоды нужно порезать и удалить из них косточки. Кукурузные палочки можно заменить воздушным рисом. Мед светлого сорта смешайте с вином и соком двух небольших лимонов, остальные фрукты порежьте, перемешайте и уложите в большой салатник сначала слой воздушной кукурузы, потом фрукты, затем снова кукуруза и т. д. В завершение полейте десерт винным соусом.

Если среди гостей есть дети, алкоголь неприемлем, заправку придется сделать из меда с лимоном или использовать обычный ванильный соус. Одна моя подруга покупает пачку пломбира, растапливает его и использует в качестве «заливки». Рецепт своего соуса она держит в тайне, и до сих пор мало кто понял, что вкусная белая масса не требует больших усилий по приготовлению.

Крем «Манго на пляже»

1 манго, 100 мл кокосового молока, сахарный песок по вкусу, 2 ч. ложки лимонного сока.

Рецепт хорош тем, что для него можно использовать манго любой спелости, даже зеленое.

Моем, чистим плод, нарезаем его на кусочки и заливаем кокосовым молоком из банки. На фрукт среднего размера понадобится 100 мл молока. Посыпаем молочно-фруктовую смесь сахарным песком по вкусу, добавляем в нее свежевыжатый лимонный сок и с помощью блендера или миксера разбиваем в пюре.

Готовый крем нужно разложить в вазочки и поставить на холод часа на два.

Летом и осенью много вкусных фруктов, ягод, поэтому никакой проблемы с десертом нет. А вот зимой мы ограничены в выборе. В дорогих супермаркетах можно и в январе найти черешню, но она будет стоить как авианосец, да еще окажется безвкусной, водянистой. Я стараюсь зимой и весной использовать замороженные фрукты. Из них тоже получаются хорошие десерты. Ну, например

«Отдых в декабре»

1. 2 банана, 1 пакет клубники.
2. 1 пакет клубники, 100 мл коньяка, 1 ст. ложка сахарного песка, черный перец, мороженое.

Спелые бананы мелко нарезать, высыпать к ним пакет НЕРАЗМОРОЖЕННОЙ клубники и быстро разбить фрукты миксером. Десерт вы успеете приготовить, пока гости, съев горячее, выйдут покурить.

Подавать его надо холодным, съесть сладкое придется сразу. Увы, это блюдо не хранится и его невозможно сделать заранее.

Есть у меня еще один рецепт с участием замороженной клубники.

Налейте на дно сковородки 100 мл коньяка. Вовсе не обязательно использовать суперэлитный дорогой напиток, подойдет любой. Но проявите, пожалуйста, бдительность. Никогда не покупайте винно-водочные изделия в неизвестных местах. Если в обшарпанной палатке быстроглазый продавец шепчет вам:

– Послушай! Такой коньях-шманьяк есть! Для друга берег, а он не пришел! Купи бутылку, а? Дешево отдам! – никогда не соглашайтесь.

Ни один торговец не продаст товар себе в убыток, хорошо, если в бутылке окажется обычная «бормотуха», а если там нечто ядовитое? Знаете, сколько народа травится фальшивым алкоголем? Нет уж, лучше ступайте в большой магазин, там, правда, тоже есть риск нарваться на подделку, но он все же меньше. Сетевые супермаркеты стараются поддерживать свою репутацию. Но вернемся к десерту.

Пакет замороженных фруктов нужно высыпать в разогретый коньяк и несколько минут «жарить» клубнику. Ягоды надо посыпать сахаром и слегка… приправить черным перцем.

На большое блюдо положите сливочное мороженое и окружите его клубникой в коньячно-перечном сиропе. Несмотря на странность сочетания – спиртного, ягод, сахара и перца, – вкус получается отменный. Но, как вы догадались, данный десерт не для детского праздника.

Удивить гостей домашними пирожными и тортами трудно, многие хозяйки с удовольствием занимаются выпечкой, а вот то, что самостоятельно можно сделать конфеты, подчас поражает людей.

Ореховое ассорти

Масса: 3 стакана молотых ядер миндаля, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 яйца;

Ассорти: 20 г кедровых орехов, 50 г фисташек, 1/2 стакана сахарной пудры, 200 г марципановой массы, 1 шоколадка.

Сначала объясню вам, как сделать марципановую массу. Вообще-то она продается в магазинах, но мне кажется, что домашняя вкуснее.

Возьмите глубокую миску и соедините в ней молотый миндаль и сахарную пудру, добавьте свежевыжатый лимонный сок и 3 взбитых в плотную пену белка. Из этих ингредиентов замешайте тесто, оно должно получится мягкое, но упругое. Марципановая масса – продукт длительного хранения. Аккуратно завернутая в фольгу, она пролежит в вашем холодильнике около трех месяцев.

Ну а теперь перейдем к производству конфет.

200 г марципановой массы нарежьте квадратиками и сложите в глубокую миску. Скалкой измельчите на доске очищенные от скорлупы фисташки и кедровые орешки, добавьте их к марципановой массе, насыпьте сахарную пудру и миксером взбейте все до однородного состояния. Подготовленное марципановое тесто раскатайте в пласт размером 10х7 см и оставьте часа на четыре на столе. Он должен подсохнуть, потом из заготовки нужно вырезать формочкой фигурки небольшого размера. Растопите в маленькой кастрюльке горькую или молочную шоколадку, что вы предпочтете, и окуните в получившуюся глазурь печенье, целиком или наполовину.

Готовое печенье поместите на решетку и подождите, пока шоколад застынет. Верх печенья украсьте половинкой фисташки или кедровым орешком, естественно без скорлупы. Вас удивила последняя фраза? Просто я вспомнила историю, которая случилась с со мной, когда я впервые занялась тестом.

Вообще-то я очень люблю пироги, любые, и могу есть их каждый день, но вот сама печь решилась лишь выйдя замуж. В гости должна была прийти свекровь.

Рецепт мне дала лучшая подруга Маша, она же заверила, что это беспроигрышный вариант. Я примчалась домой пораньше, взяла листок и начала читать:

«Пирог муравьиная куча с вареньем. Возьмите стакан сахара, который при желании можно заменить медом». Так песок или

мед? Автору кондитерского шедевра следовало быть более конкретным.

Я пошарила по полкам, не нашла стакана и решила использовать кружку. Песка тоже не было, зато нашелся мед. Я налила его в фарфоровую емкость и поняла, что не хватает примерно одной трети.

Судорожные поиски ничего не дали. Поразмыслив некоторое время, я открыла банку сгущенки и долила кружку доверху: ведь пирог должен быть сладким.

«Добавьте в мед три яйца». Я уставилась на переполненную кружку: интересно, как это сделать? Места для яиц нет! Подумав, я приняла соломоново решение – перелила смесь в кастрюлю и добавила в нее три яйца. Следующая фраза озадачила еще сильнее.

«Желтки разотрите с сахаром, белки взбейте». Я обозлилась. Дурацкий рецепт. Никакой последовательности, я уже отправила содержимое яиц к меду со сгущенкой. И потом, что за идиотизм – «Желтки разотрите с сахаром, белки взбейте». Это указание невозможно выполнить, автор рецепта, наверное, не в курсе, что желток плавает в белке, и как его оттуда выудить?

Что у нас дальше? «Добавьте 200 г масла». Ну, это легче легкого.

Я открыла морозильник вытащила пачку масла и присоединила его к смеси. «Насыпьте муки столько, сколько тесто возьмет. Предварительно добавьте соду, погашенную лимоном». Последние слова меня озадачили. Почему не указано количество соды и лимона?

Я порылась в шкафу и довольно быстро нашла-таки банку с надписью «Сода», вот только ее было мало, не набралось и четверти стакана. Решив, что лучше столько, чем ничего, я высыпала порошок на масло, сверху бросила тонко нарезанный лимон, в ажиотаже натрясла три стакана муки и задумалась. Где тесто? В памяти всплыло слово «месить». Вздохнув, я опустила пальцы в кастрюльку и попыталась склеить воедино все ингредиенты. В принципе получилось неплохо, одна беда – очень мешал брусок масла, он никак не желал соединяться с основной массой и выскальзывал из пальцев.

В конце концов, я скатала серый липкий шар и ощутила себя полководцем Кутузовым, только что разгромившим армию Наполеона. Осталась ерунда. «Поставьте в духовку, готовность проверяйте спичкой».

Как это, проверять готовность спичкой? Зажечь ее, и что дальше? Каким образом люди разбираются в кулинарных книгах?

Я засунула тяжелую форму в духовой шкаф и упала на стул.

Разрезать готовый шедевр мне так и не удалось, свекровь ушла, поджав губы, с мужем я скоро разошлась, наша любовь разбилась о быт.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Мне хочется сказать пару слов о соках. Мы считаем все свежевыжатое крайне полезным и замечательным. Но так ли это на самом деле? Сначала несколько советов. Овощ или фрукт, которые вы собираетесь выжать, нужно тщательно почистить щеткой, а не только помыть в воде. Не надо фильтровать готовый сок, чем больше в нем мякоти, тем лучше, но при некоторых нарушениях в работе желудка и кишечника, а также при респираторных заболеваниях мякоть следует непременно удалить. Как любая пища, а сок это не питье, а еда, выжимки из овощей и фруктов могут быть и полезны, и вредны одновременно. Ниже я приведу список самых популярных в России соков и укажу, как их плюсы, так и минусы.

Апельсиновый

Содержит большое количество витамина С. Стакан этого сока поможет вам утром лучше проснуться, чем чашка кофе. Может слегка снизить артериальное давление и борется с плохим холестерином. Из кожуры апельсина можно сварить цукаты. А если высушить корки и положить в платяной шкаф, то вы избавитесь от моли.

Если у вас язва или гастрит, к апельсиновому соку лучше не приближаться. Может вызвать аллергическую реакцию, не подходит детям досадовского возраста.

Яблочный

Борется с болезнью легких. Наши бабушки выжимали антоновские яблоки, сдабривали сок медом и давали тем, кто страдал бронхитом или воспалением легких. Необходим курильщикам и жителям мегаполисов. Как правило, именно с яблочного сока начинают прикорм младенцев.

Для детского питания годятся соки только из плодов с зеленой кожурой. Яблочный сок может вызвать брожение в желудке и аллергию.

Виноградный

Подходит сердечникам, обладает способностью растворять тромбы. Сок из темного винограда более полезен.

– Не годится для диабетиков и тех, кто хочет похудеть. Не годится для детского питания, может вызвать вздутие живота и колики.

Грушевый

Помогает работе желудочно-кишечного тракта.
Способен вызвать понос или запор.

Клюквенный и брусничный

Содержат целый букет веществ, которые борются с кашлем, высокой температурой и микробами.

Противопоказаны при язве желудка, стоматите и проблемах с деснами.

Из черноплодной рябины

Отлично помогает гипертоникам, быстро снижает давление.

Способен вызвать потерю сознания, головокружение у гипотоников.

Ананасовый

Хорош для тех, кто желает похудеть, включен практически во все диеты, нацеленные на потерю веса.

Может вызвать стоматит, вздутие живота.

Морковный

Мы ценим его за помощь зрению. Но еще он борется с потерей аппетита, истерикой, бессонницей.

Употребляется непременно с малым количеством жира, в этот сок необходимо добавить сливки или растительное масло. При проблемах с печенью категорически противопоказан, легко вызывает пожелтение кожи.

Капустный

Просто доктор Айболит. Очищает желудок и кишечник, улучшает сон, повышает общий тонус организма. Теплый сок лечит гастрит. Полезен при воспалениях десен и ангины.

Вызывает метеоризм.

Картофельный

Адресован тем, у кого проблемы с желудком, поможет переварить тяжелый, сытный обед или ужин.

Выпитый на ночь способен вызвать бессонницу, если употреблять его натощак, разовьется зверский аппетит.

Томатный

Содержит особые вещества, борющиеся с онкологическими заболеваниями, рекомендован в качестве профилактического средства от рака.

Может вызвать аллергическую реакцию. Многие люди, чтобы улучшить вкус этого напитка, насыпают в него слишком много соли, что вредит здоровью.

Огуречный

В первую очередь нужен тем, кто имеет проблемы с волосами и кожей.

Выпитый в больших количествах вызывает практически у всех людей тошноту.

Свекольный

Для людей с кожными проблемами – настоящее спасение.

Употреблять этот сок в чистом виде вредно, его чаще всего используют в смеси с сельдерейным или морковным.

И еще несколько общих правил. Если вы утром выжали полезный сок, а выпили его вечером, то старались зря, напиток потерял почти все свои полезные качества. Целебные свойства сок сохраняет лишь в течение десяти, максимум пятнадцати минут после приготовления, а пить его лучше за полчаса до еды – нарушение этого правила сулит вам брожение в кишечнике.

С моей подругой Настей Клоковой случилась воистину трагическая история. Решив похудеть, Настена села на диету, заменила завтрак, обед и ужин соками, впереди был отпуск, который Клокова намеревалась провести вместе со своим кавалером Игорем. А как показаться любимому в бикини, если на боках «валики» жира? Вот Настена и постаралась избавиться от лишних килограммов. И, надо сказать, ей это удалось. За пару дней до вылета на море Игорь позвал Настю в кино, она, «поужинав» стаканчиком полезного овощного коктейля из смеси свекольного, морковного и яблочного соков, понеслась на свидание. Не успели они усесться в кресла, как у Насти началось странное шевеление в желудке. Она заерзала и прижала сумку покрепче к животу, но не сумела заглушить булькающие звуки. Игорь покосился на Настю, та решила исправить положение.

– Около меня сидит сумасшедшая тетка, – зашептала она, – чем она квакает?

– Наверное, больная, – ответил Игорь, – желудок совсем плохой! Ну зачем только…

Договорить кавалер не успел, у Насти все сжалось внутри, она вскочила и ринулась к выходу из зала, ей немедленно потребовался туалет. Остаток сеанса Клокова провела около унитаза.

– Голова заболела, – объяснила она потом Игорю, который терпеливо ждал ее у выхода, – мигрень началась!

На следующее утро кавалер позвонил Насте и бодрым голосом сообщил:

– Умоляю, не обижайся, но меня не отпускают с работы. А ты поезжай в отпуск с подружкой, я переоформлю на нее и гостиницу, и билет.

Смесь из полезных соков разрушила любовь. Игорь побоялся

иметь дело с девушкой, у которой были явные проблемы со здоровьем.

Не повторяйте Настиных ошибок. В день не стоит пить больше трех стаканов сока, помните, что это не просто вкусное и полезное питье, но еще и лекарство. Не надо разбавлять соки водой и никогда не употребляйте их до или после приема алкоголя.

Конечно, во многие коктейли с содержанием спиртных напитков входят соки, вспомним хотя бы «Кровавую Мэри» – водка пополам с томатным соком. Наверное, это вкусно, но все ли вкусное идет нам на пользу?

Помните, пожалуйста, что соки так называемых косточковых плодов – слив, абрикосов, персиков – ни с какими другими категорически нельзя смешивать. Делать коктейли можно только с соками семечковых плодов: яблок, винограда… Выжимки из редиса, редьки, лука, чеснока и хрена никогда не употребляют в чистом виде, их добавляют в другие соки в очень малом количестве.

ВЕСЕЛЫЕ ПРАЗДНИКИ

Каждый месяц в России случается какой-нибудь праздник, если не большой, то маленький. О январе и декабре я не говорю, даже в то время, когда мы не имели продолжительных новогодних каникул, люди все равно начинали работать в полную силу только после десятого числа первого месяца года. В феврале есть 23-е число, праздник для военных, но женщины считают своим долгом поздравить в этот день всех мужчин, включая и тех, кто видел оружие только в кино. Восьмого марта цветы и подарки получают женщины. Затем подкатывает апрель, вроде особых дат в нем нет, но чаще всего именно в этот период народ отмечает Пасху. Великий пост соблюдают не все, а вот крашенные яйца и куличи присутствуют на столах даже у тех, кто в Страстную неделю лопал котлеты и плясал в ночном клубе.

Первая половина мая никогда не бывает трезвой, сначала отмечает праздник всех трудящихся, к которому охотно присоединяются и бездельники, затем 9 мая… Можно я не буду продолжать дальше?

С течением времени у нас появилось еще больше выходных. Россия – единственная страна, в которой, кроме Нового года, празднуют еще и старый Новый год. Ну-ка попробуйте объяснить иностранцам, что это за радость такая? Я один раз попыталась растолковать Анри Фонтене про изменения в календаре, произошедшие после большевистского переворота, но француз хлопал глазами и бубнил:

– Это же когда было! Почти сто лет назад! Вы что, празднуете и день, когда русских крестьян освободили от крепостного права?

Нет, мы не отмечаем ту поистине великую веху российской истории. Просто не додумались, а то имели бы еще один праздник. Зато у нас есть 7 ноября, день Октябрьской революции, сей факт тоже изумлял Анри.

– Как можно отмечать в ноябре октябрьские события? – недоумевал он.

– Мы привыкли, – заулыбалась я.

– О загадочная русская душа! – заявил Анри. – Очень хорошо помню, как приехал в Москву десятого марта, позвонил русскому бизнесмену, с которым договаривался о встрече, а его секретарша ответила: «Петр Иванович отмечает Восьмое марта, выйдет на службу двенадцатого».

И что я могла возразить Анри? В Париже красный день календаря длится, как и положено, одни сутки. А у нас две недели. Первую семидневку мы готовимся к радостному событию,

а потом лечимся от его последствий.

И похоже, российским женщинам повезло больше, чем всем остальным дамам на Земле. У нас теперь два праздника, когда мы получаем подарки от любимых: 8 Марта и день Святого Валентина. Никакие слова о том, что вышеупомянутый Валентин принадлежит к католической церкви и не имеет к нам, православным, никакого отношения, на меня не действуют. В конце концов, Сусанна Нойман и Фарида Бекленбекова получают 14 февраля презенты, а между прочим, первая иудейка, а вторая мусульманка. Дело не в вероисповедании, а в любви. Вот, пожалуйста, и продемонстрируйте мне ее во всем объеме. Я хочу видеть материальное воплощение чувств!

Жадность во мне сочетается с предусмотрительностью, будучи более двадцати лет замужем, я отлично понимаю: хочешь получить от супруга подарок, не забудь напомнить ему о грядущей дате. Поэтому в прошлом году тринадцатого числа я прямо заявила:

– Завтра день Святого Валентина.

– И что? – испугался муж.

– Не надо покупать мне дорогие подарки, – фальшиво-смиренно сказала я, – можешь обойтись простым сувенирчиком.

На лице мужа появилось паническое выражение. Все правильно, он забыл про праздник всех влюбленных или вообще не знал про него. Ничего, у супруга есть еще сутки, вполне хватит времени, чтобы зайти в ювелирный магазин и приобрести браслет, цепочку, серьги. В конце концов, я обрадуюсь и коробочке конфет – «мне не дорог твой подарок, дорога твоя любовь».

14 февраля в девять утра меня разбудил странный запах, я открыла глаза и уже хотела недовольно спросить, кто разлил в спальне средство от моли, но не успела произнести ни слова, потому что увидела мужа. Он держал в руках поднос, на котором стоял стакан, наполненный темно-красной жидкостью.

– С праздником, – радостно возвестил он, – пей на здоровье!

– Это что? – спросила.

– Мой подарок! – гордо заявил любимый. – Вчера я прочитал в журнале совет: «Вашей жене понравится глинтвейн, поданный утром в кровать. Дарить бриллианты пошло! Лучше преподнести нечто, сделанное собственноручно».

– Небось издание было рассчитано на мужчин, – промямлила я, в ужасе глядя на хрустальный бокал, – ни один ежемесячник для женщин такой глупости про бриллианты не опубликует. А рецептик глинтвейна тоже оттуда?

– Тебе не нравится? – поник муж. – Я так старался!

Я схватила стакан – нельзя расстраивать мужчину, который впервые в жизни заставил себя войти на кухню. Он и впрямь очень старался, нашел газовую плиту и даже зажег ее, взял кастрюлю…

– Сейчас попробую, – пообещала я, – но все же скажи, из чего ты приготовил питье? Запах… э… очень аппетитный.

– Я ни на грамм не нарушил рецептуру, – с дотошностью педанта начал делиться секретом супруг, – корица на кончике ножа, гвоздика, ломтики яблока, апельсина, чуть-чуть красного сухого вина. Не сомневайся, я приобрел самое лучшее, и…

Тут муж закашлялся, я схватила стакан и выпила одним махом. Вообще-то я не люблю спиртные напитки, но что плохого случится от глинтвейна? В нем вина немного. По пищеводу прокатился огненный ком огня, упал в желудок и загорелся там жарким костром. Я замерла с выпученными глазами. Что это было? Ни одно сухое вино не может произвести эффекта разорвавшейся бомбы.

Муж перестал кашлять.

– И стопятьдесят граммов водки, – радостно закончил он, – журнал обещал, что любая женщина лишится чувств от восторга.

Я упала в подушки и отключилась. Составитель рецепта не обманул. Я таки лишилась чувств, день Святого Валентина выпал из моей памяти, а пятнадцатое число ознаменовалось самым сильным похмельем, когда-либо испытанным бедной Дашуткой. Муж добился нужного эффекта: глинтвейн к дню Святого Валентина жена не забудет никогда.

Праздник – это всегда еще и застолье. Но если гулять на все красные даты, то разоришься на одних деликатесах. Поэтому в нашей семье отмечают дни рождения, Новый год и Пасху.

Вот о том, как лучше организовать эти праздники, я сейчас и расскажу.

ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

Когда женщина ждет своего первого малыша, она полна иллюзий. Воображение рисует ей толстощекого очаровательного младенца, который лепечет «мама, мама, мама», обнимает за шею, целует или тихо спит в кроватке. Вы сидите рядом в кресле, читаете любимую книгу, изредка бросая полный любви взгляд на отпрыска. На кухне, в ожидании мужа, томится под крышкой обед, в квартире чистота и покой, ласковый летний ветерок колышет занавески, на диване мурлычет кошка… вот оно, семейное счастье.

Но после родов вы постепенно понимаете, что мечты сильно отличаются от реальности. Даже в пеленочном младенце уже сидит дух противоречия. Попробуйте впихнуть в пятимесячного крошку ненавистную ему кашу! На мой взгляд, легче накормить тигра капустой! А натянуть на первогодка комбинезон для зимних прогулок? Мне в такой момент казалось, что у сына отросли лишние руки и ноги, которыми он весьма успешно отбивается от мамы. Я наивно считала, что первый фразой малыша будет: «Мамочка, я люблю тебя». И что оказалось? «Нет! Не хочу!» И вот это «нет, не хочу» вы теперь слышите всегда. Но поверьте мне, женщине, воспитавшей двух мальчиков и девочку, самый страшный день в жизни – это детский день рождения.

Первый раз о желании устроить себе праздник малыш заявляет, когда идет в среднюю группу детского сада. Если вы не подготовитесь заранее, то накануне радостного дня, забирая своего ребенка из сада, рискуете услышать от него:

– Мама, завтра ко мне придут в гости Петя, Сережа, Леша, Катя, вообще вся группа, два воспитателя, нянечка, повар и наш дворник.

В этот момент нельзя кричать:

– С ума сойти! У нас однокомнатная квартира, и чем я буду всех угощать?

Малыш обидится на всю оставшуюся жизнь. Человек устроен странно, хорошее он склонен забывать, а вот то, что ему на пятилетие не разрешили устроить вечеринку, отложится в его памяти, и лет в четырнадцать сын заявит:

– Что хорошего я видел в детстве? Даже день рождения по-человечески не справлял.

Поэтому подготовьтесь за неделю до радостной даты. Побеседуйте с воспитателями, спросите, что вы можете принести в группу для праздничного чаепития. Фрукты, конфеты, пирожные? За три-четыре дня повесьте на шкафчике сына в

раздевалке объявление «29 сентября Ване исполняется пять лет. Мы будем пить праздничный чай». Родители прочитают плакат, и дети принесут «новорожденному» мелкие сувенирчики. Вечером вы устроите ужин для семьи и дышите свободно. Но так легко отделаться вам удастся только в садике, в школе все будет по-другому. Да, вы тоже отправите чадо на занятия с конфетами, но сын подрос и жаждет настоящего домашнего праздника, как у всех: со столом, напитками, танцами. Меньше десяти человек нормальный школьник никогда не позовет, а вы, получив список гостей, смело умножайте его на два. Почему? Кое-кто придет незваным, у многих детей есть младшие братья и сестры, которые ничтоже сумняшеся присоединятся к тем, кто собрался повеселиться.

Для начала правильно оцените свою жилплощадь. Вам шестидесятиметровая трехкомнатная квартира кажется вполне просторной для членов семьи? Охотно верю, но двадцать человек там никогда не усядутся. Да и детям неинтересно оставаться за столом, они пришли пообщаться, побеситься. Поэтому сразу откажитесь от традиционного вариант с салатом «оливье».

У нас детские дни рождения, как правило, проходили так. Утром я подготавливала территорию. Для начала дозором обходила квартиру и убирала в шкафы все вещи, которых не хочу лишиться: хрупкие статуэтки, вазы, безделушки… В разгар веселья непременно что-нибудь разобьют, будет обидно. Если ждете в гости девочек, унесите из ванной косметику и парфюмерию.

Непременно запаситесь: йодом, ватой, бинтом, пластырем, таблетками от аллергии, средством от ожогов и мазью от ушибов. Поздно будет кидаться в аптеку, когда кто-нибудь разобьет коленку или нос.

Домашних животных – собак, кошек, хомячков, морских свинок, рыбок, черепашек и прочих лучше временно отдать соседям. Если у вас с ними не очень хорошие отношения, спрячьте любимцев в своей спальне, строго предупредив:

– Сюда никто не заходит.

Или держите животных при себе, в противном случае с ними стопроцентно случится неприятность: отдавят лапы, накормят конфетами, дадут лимонад.

Стол в большой комнате я сдвигала к стене, кресла тоже, середина освобождалась для танцев и иг Занавески раздвигала, открывала подоконник, который служил сладким буфетом, на него я ставила пирожные, конфеты, печенье и т. д. Все, кроме праздничного торта, который вносили в конце мероприятия с зажженными свечками.

Теперь о посуде. Хрустальные бокалы и парадный сервиз на детском празднике ни к чему. Мне не очень жаль разбившихся тарелок, намного опаснее травмы, которые дети могут получить от осколков. Неплохой выход из положения пластиковые одноразовые блюдечки, ложки и стаканы. Они бывают вполне приличного вида. Но я купила специальный набор из закаленного стекла, разбить его трудно, тарелки похожи на фарфоровые, они прослужат вам долго.

Теперь непосредственно о еде. Пожалуйста, не режьте горы салатов. Школьники уронят его на пол, да и эту еду неудобно накладывать. Лучше всего приготовить маленькие порционные блюда. Хочу предостеречь вас от сооружения десятиэтажных канапе и шашлычков на шпажках. Чем меньше в комнате будет острых, режущих, колющих предметов, тем лучше. Можно испечь следующее блюдо

«Мини-пицца»

200 г сыра моцарелла, 6 помидоров, 1 банка маслин, кетчуп, упаковка слоеного теста.

Сделайте слоеное тесто, его рецепт уже неоднократно приводился в этой книге. Или купите упаковку готового. Раскатайте его скалкой и вырежьте чашкой круги. Возьмите сыр моцарелла, достаньте из банки маслины без косточек и каждую разделите пополам, нарежьте помидоры кружочками. Кружок теста служит основой, его надо смазать кетчупом, положить кружок помидора, на него два ломтика моцареллы, сыр украсить половинками маслин и отправить в духовку. При температуре 180 ˚С пиццу запекать примерно 20 минут.

«Канапе зоопарк»

300 г сыра, 6 огурцов.

Вам понадобятся формочки для печенья в виде животных. Но только вырезать нужно не тесто, а сыр твердых сортов. Нарежьте кружочками обычный огурец, на него положите зверей из сыра. В качестве основы канапе могут быть ломтики помидора, редиса, «лодочки» из сладкого болгарского перца. Главное, чтобы конструкция содержала не более двух ингредиентов, тогда она легко отравляется в рот.

Очень нравится детям закуска

«Корабли»

1 кг рыбы, 4 репчатых луковицы, 4 морковки, 100 г сыра, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 4 лимона, трубочки для коктейля.

Это блюдо подают теплым и готовят из кеты, горбуши или семги. Рыбу нарезать на куски 10–15 см длиной. Лук нарезать кольцами средней толщины и обжарить на растительном масле без запаха. Морковь натереть на терке и тоже обжарить, сыр натереть почти в порошок.

Каждый кусок рыбы положить на противень, слегка сбрызнуть лимоном, смазать тонким слоем смеси из майонеза со сметаной. На подготовленное филе поместить лук, морковь, сверху посыпать сыром и запекать при температуре 180 °С полчаса. Готовую рыбу положить на блюдо, это «палуба» наших кораблей, теперь нужно сделать «паруса». Возьмите лимон и нарежьте его тоненькими кружочками. Для сборки «паруса» подходит деревянная шпажка, но во избежание травм лучше взять трубочку для коктейля и отрезать ее ножницами до 8—10 см. Кусочки лимона, по 3 штуки на один «парус», пронзить трубочкой. Цитрус надо прикрепить не плашмя, как шашлык, а вертикально. Видели когда-нибудь рисунок фрегата? Тогда вы понимаете, как сделать парус. Устанавливаете «парус» на «палубе» и подаете «корабли» к столу.

Конечно, сейчас в магазинах невероятное количество еды, разнообразие колбасных изделий, а уж пирожных с тортами и не сосчитать, можно не мучиться у плиты. Как-то за неделю до дня рождения Маши я ей сказала:

– Давай съездим в кафе, закажем сладкое.

– Угу, – без особого энтузиазма согласилась дочь.

– Тебе не нравится моя идея? – удивилась я.

Маруся замотала головой, потом честно призналась:

– Нет. Лучше приготовь свой торт, ну тот, клубничный.

Я заморгала.

– Мусенька, я не очень хороший кондитер, и торт, о котором ты сейчас вспомнила, очень простой.

– Но ты его готовила мне, когда я была маленькой! – возразила Маша.

– Солнышко, у нас тогда было плохо с продуктами, – попыталась объяснить я, – вот мне и приходилось мастерить угощенье из чего бог послал. Теперь же можно заказать торт у

профессионала! Он будет во сто раз вкуснее!

– Он не будет твоим, – с обидой в голосе заявила Маруся, – в кондитерскую каждый дурак поехать может. А вот торт из клубники только у меня бывает.

И до глупой мамы дошла простая истина: самое главное, что в день рождения угощенье готовят именно для тебя.

С тех пор я стараюсь ставить на праздничный стол как можно меньше готовых блюд.

Отличный клубничный торт

0,5 кг шоколадного печенья, 0,5 кг молочного печенья, 1 кг сметаны, 1 кг клубники, сахар по вкусу.

Зимой можно без всякого ущерба для вкуса взять свежезамороженные ягоды. Клубнику разбейте миксером до состояния пюре, добавьте в нее по вкусу сахарный песок. Затем соедините ягодную массу со сметаной и еще раз взбейте. Крем готов. Он должен быть густым, не стекать с ложки, а падать с нее. Поэтому будьте осторожны с клубникой, если она слишком жидкая, до добавления в ягоды сахара, отбросьте их на дуршлаг, чтобы удалить лишний сок.

На плоское круглое блюдо выкладываете слой «белого» печенья, мажете его клубничным кремом и укрываете шоколадным печеньем, снова клубника со сметаной, слой сливочного печенья и так далее. Готовый торт надо обмазать со всех сторон кремом, украсить целыми ягодами и поставить в холодильник на пару часов.

В принципе крем можно сделать из вишни, малины, земляники, черной смородины. Но в нашей семье больше любят именно клубничный.

Из не сладких блюд большим успехом у детей пользуется

«Поросята»

1 кг филе кальмаров, 200 г ветчины, 1/2 стакана риса, 2 яйца, 100 г докторской колбасы, 1/2 стакана консервированной кукурузы, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны.

Несмотря на название, это блюдо готовится из кальмаров. Филе морского обитателя варим в кипящей подсоленной воде минут пять. При готовке кальмаров очень важно не передержать их в кипятке, иначе нежное мясо станет резиновым.

Пока кальмары остывают на дуршлаге, готовим начинку. Небольшое количество ветчины без жира, пару сваренных вкрутую яиц мелко нарезаем, добавляем немного отварного риса, консервированной кукурузы, тщательно перемешиваем, заправляем смесью из майонеза со сметаной.

Сваренное филе кальмара естественным образом скручивается в трубочки, это и будут тушки «поросят». Осторожно разрезаем их поперек и получаем две заготовки, каждую набиваем салатом и кладем на блюдо «спинкой» вверх. Теперь оформляем «мордочки». Острым ножом делаем на «голове» по бокам два крохотных разреза и вставляем в них небольшие треугольные кусочки любого сыра – это уши. Глаза мастерим из комочков черного хлеба. Пятачком послужит небольшой кусочек докторской колбаски, он легко приклеивается капелькой меда. Если «поросята» предназначены для детского стола, то не применяйте для украшения горошины черного перца, соцветия гвоздики и другие резкие пряности, лучше обойтись нейтральными продуктами.

Но, вернемся к сладким блюдам, очень нравится как детям, так и взрослым десерт

«Му-му»

1 литр 30 % сливок, 1/2 стакана молока 3,5 %, 100 г сахарной пудры, цедра лимона, ванилин, 2 ст. ложки желатина.

800 мл сливок смешаем с парой щепоток ванилина и цедрой одного лимона, затем доведем до кипения и подержим на огне минут десять. Для приготовления молочных продуктов лучше использовать специальную тефлоновую кастрюлю, в ней они не пригорят. Никогда не грейте молоко в той посуде, в которой накануне варили борщ, сдобренный чесноком. Даже если вы тщательно вымыли и высушили котелок, десерт загадочным образом приобретет едкий аромат.

Прокипяченные сливки должны охладиться до комнатной температуры, желатин замочите в холодном молоке. Когда он набухнет, добавьте его к остывшим сливкам и тщательно размешайте. Оставшиеся 200 мл сливок взбейте в крепкую пену, постепенно подсыпая в нее сахарную пудру.

Взбитые сливки осторожно соединяем с кипяченными сливками, перемешиваем, раскладываем по формочкам и оставляем в холодильнике для застывания. Готовые «Му-му» декорируем ягодами, шоколадной стружкой, сиропом.

Очень украшают детский стол самодельные конфеты.

«Шоколадные хрустики»

1 шоколадка – 100 г, 30 г кукурузных хлопьев, 30 г цукатов из ананаса.

Молочную шоколадку растапливаем в кастрюльке, бросаем туда же кукурузные хлопья и мелко нарезанные цукаты. Все перемешиваем. Маленькой ложечкой достаем небольшое количество массы, формируем конфетки и кладем на пергаментную бумагу для подсушивания.

«Сказка»

125 г белого шоколада, 80 г сливочного масла, 1/2 стакана молока 3,5 %, 300 г сахарной пудры, 2 стакана ядер грецкого ореха.

Плитку белого шоколада растапливаем на очень маленьком огоньке, добавляем туда сливочное, желательно вологодское, масло и молоко. Мешаем массу, пока она не станет однородной.

Выключаем огонь и всыпаем в массу сахарную пудру. Миксером взбиваем смесь, добавляем к ней мелко нарубленные орехи, какие вы больше любите: грецкие, фундук, миндаль. Не советую брать арахис и кедровые. Еще раз взбиваем смесь миксером.

Теперь застилаем квадратный противень фольгой, выкладываем сверху «Сказку», разравниваем ее и прокалываем во многих местах вилкой. Дырочки нужны исключительно для красоты, никакой функциональной нагрузки они не несут. Если хотите, можете острым ножом сделать насечки.

«Сказку» закрываем сверху фольгой, скрепляем края верхнего и нижнего слоя металлизированной бумаги и ставим противень в холодильник на пару часов. Затвердевший пласт режем на конфеты любой формы.

Теперь о напитках. Дети очень любят вредную газировку, и вам придется скрепя сердце купить бутылки с ядовито-оранжевым, темно-зеленым, коричневым или синим напитком. Спорить бесполезно, никакие аргументы вроде:

– В стакане лимонада содержится дневная норма сахара, или твой желудок не выдержит и заболит, – на ребенка не подействуют.

А подросток из духа противоречия будет глушить газировку стаканами.

Я в свое время нашла-таки выход из положения, мы с мужем делали на детские праздники коктейли.

Детский пунш

1 л сока, 4 ч. ложки меда, 2 ст. ложки лимонного сока, корица по вкусу, 300 г черной смородины.

Сок или нектар из черной смородины смешивать с медом свежевыжатым лимонным соком и парой щепоток корицы. Смесь слегка нагреть. В высокие бокалы положить небольшое количество смородины (зимой свежемороженые ягоды) и залить пуншем.

Но если первоклассники мгновенно расхватают стаканы, то подростки, скорее всего, ощетинятся. Больше всего тинейджеры хотят казаться взрослыми, а предложение выпить сладкой воды напоминает им о юном возрасте. Подавляющая часть девятиклассников, как мальчиков, так и девочек, приносит с собой на праздник спиртные напитки. Вы же не станете обыскивать друзей своих детей на входе? Значит, готовьтесь к тому, что периодически молодежь будет исчезать из гостиной, а потом возвращаться с загадочным видом. Попробовать на вечеринке алкоголь – значит доказать и себе, и окружающим, что ты крутой взрослый.

Мы справились с этой проблемой просто, у нас всегда делали коктейли. Не успевал гость войти в комнату, где предполагался фуршет, как я подходила к нему и с ласковой улыбкой говорила:

– Привет! Я мама Кеши и Маши. Сейчас проведу короткий инструктаж. Туалет и ванная по коридору налево. Кухня прямо, при ней есть большая лоджия. Если ты соберешься курить, то огромная просьба делать это не в квартире, а на воздухе. У нас есть собака Снап, у которой астма. Пустишь ей дым в нос – и двортерьеру станет плохо. Фуршет накрыт в гостиной. Видишь стол с закусками? На подоконнике сладкое. В левом углу соки, минеральная вода, компот, ну и всякое такое, с пузырями. В правом – алкогольный бар, там коктейли. Если захочешь чего-то особенного, найди меня, я буду в своей спальне.

Как правило, школьник терялся, он шел на вечеринку, настроенный на некие нарушения, типа тайного курения в туалете или питья спиртного из горлышка, а тут спокойно разрешают курить, вот только из-за больной собаки просят не дымить в квартире. Только гоблин не послушается в этом случае хозяйку! И коктейли?! Неужели ему, как взрослому, совершенно открыто предлагают алкоголь?

Смеси для подростков всегда делал муж. Перед ним на столе стояла толпа разнокалиберных бутылок, шейкер, контейнер для

льда, множество бокалов, трубочки, «зонтики», оливки, нарезанные фрукты, в общем, полный набор, ну прямо как в настоящем баре.

Когда школьник приближался к стойке, Александр Иванович с радостной улыбкой сообщал:

– У нас коктейли на выбор. «Мохито», «Космополитен», «Нью-Йорк», «Манхэттен», «Мартини», вы какой любите?

Вопрос ставил гостя в тупик. Из всего перечисленного ребенок мог знать только «Мохито» и «Мартини», остальные названия были для него китайской грамотой. Но признаться в том, что он «не в теме», ни один недоросль не способен, поэтому чаще всего Александр Иванович слышал в ответ:

– «Мохито», пожалуйста.

И муж начинал действовать. На глазах у школьника он наливал из бутылки в мензурку джин, добавлял мяту, кубики льда, украшал бокал «зонтиком», палочками, тыкал сломинку…

Собственно говоря, ничего нового профессор Донцов не придумал, он просто использовал приемы нечестных барменов. Джин был интенсивно разбавлен отваром полыни. Никакого вреда горькая вода организму не принесет, в медицине полынь применяют для возбуждения аппетита и избавления от кишечных паразитов. Покупаете траву, завариваете ее и подливаете в бутылку, джин – горький напиток, разбавить его простой кипяченой водой не получится. Бокал надо набить ледяным крошевом, не пожалеть мяты и украшений. В результате на 200 мл коктейля придется 2 мл джина, зато какой эффект! И полностью пропадает желание пить в туалете принесенное с собой спиртное. Тинейджера на этой вечеринке считают уже взрослым! Никто не хочет выглядеть алкоголиком! В баре у Александра Ивановича были сплошные недоливы, в водочной бутылке присутствовало огромное количество воды, в коньячной – чая, в винной – сока. А еще мой хитрый муж, ох, не зря он столько лет успешно преподает психологию, сообразил: вкус кое-каких напитков детям может быть знаком, поэтому в его баре не было обычных напитков популярных марок, а стоял алкоголь, который не по карману многим людям. Бутылки служили долго, в них попросту доливали нужную смесь.

Самое интересное, что Александр Иванович заработал славу человека, умеющего делать шикарные коктейли, а на вечеринках у наших детей никто никогда не напивался до поросячьего визга. Муж твердо соблюдал несколько правил. Первое. Всех гостей он называл исключительно на «вы». Второе. Никогда никому не отказывал в коктейлях. А если понимал, что гостю не нужен очередной «Мохито», то совершенно спокойно наливал в бокал

джин из той бутылки, в которой была лишь одна полынь, без всяких признаков спирта. Третье. Не вмешивался в ход вечеринки, изображал бармена, занятого исключительно своей работой.

Аркадий давно вырос, а Маша окончила школу, необходимость в «бармене» отпала, но репутация мужа осталась на высоте. Если в доме устраивают вечеринки, взрослые дети просят отца заняться выпивкой. Для меня остается секретом, ну каким образом супруг, ничего не знающий о коктейлях, умудряется смешивать напитки, которые нравятся всем присутствующим без исключения? Может, дело в большом количестве колотого льда, консервированных вишен и сиропов, которые Александр Иванович по привычке добавляет в бокалы? Или людей всегда обманывают в барах?

Некоторое время назад меня позвали на деловую встречу, место для переговоров было выбрано странное: кафе в отдаленном районе Москвы. Решив не спорить, я, как обычно, заранее приехала по указанному адресу и решила выпить какой-нибудь вкусный безалкогольный коктейль. Официант принес мне довольно длинный список разнообразных напитков.

– Вот, – ткнула я пальцем в верхнюю строчку, – «Розовый мираж», он из чего состоит?

– Апельсиновый сок, мед, кубики льда и киви, – улыбаясь, ответил парень.

– Киви тут явно ни к чему, – скривилась я, – ладно, «Синий восторг» – это что?

– Апельсиновый сок, мед, кубики льда и киви, – ответил юноша.

– Спасибо, вы уже рассказывали про «Розовый мираж», – остановила я официанта, – я спрашиваю про «Синий восторг».

– Апельсиновый сок, мед, кубики льда и киви, – попугаем закурлыкал официант.

– Чем же один коктейль отличается от другого? – возмутилась я.

– В первом киви нарезан кружочками, во втором – ромбами, и «Синий восторг» подают в красном стакане, – прозвучало в ответ.

– Ага, – удивилась я, – здорово придумано! «Синий восторг» в красном бокаее. Кстати, почему он синий? Может, глотнешь смесь, и сама станешь этого цвета?

Официант улыбнулся.

– Нет, конечно, просто красиво звучит. Возьмите «Фруктовую панораму», это лучший коктейль, фирменный.

– Супер, – оживилась я, – озвучьте состав.

– Апельсиновый сок, мед, кубики льда и киви.

– Действительно, – усмехнулась я, – наверное, киви

нашинкован капустой?

– Ну что вы, конечно, нет, – обиделся собеседник, – кружочками.

– Тогда это получается «Розовый мираж», – язвительно заметила я.

– Никогда! – возразил молодой человек и хитро прищурился, – во «Фруктовой панораме» есть эксклюзивная добавка!

– Какая? – полюбопытствовала я.

– Это коммерческая тайна! – торжественно возвестил юноша.

– У меня аллергия, – соврала я, – выпью и умру! То-то весело будет! Говорите состав, я его не разглашу.

Официант осмотрел абсолютно пустой зал и шепотом произнес:

– Там лежит оливка!

– Да ну? – изумилась я, – и все?

– Разве мало? Еще никто не догадался класть оливки в безалкогольные коктейли.

– Угу, – протянула я, – и последний вопрос! Основные составляющие одинаковы, но почему «Розовый мираж» дешевле «Синего восторга» на сорок рублей?

– А бокал? – надулся юноша, – он же красный!

– Доплата за цвет! – осенило меня. – Кстати, вы коктейли украшаете? Всякие там соломинки, «зонтики»?

– Непременно, – закивал паренек, – их дают бесплатно, можете с собой забрать, в качестве комплимента от заведения.

– Спасибо, – от души поблагодарила я халдея, – понимаю теперь, почему «Фруктовая панорама» дороже «Синего восторга» на двести целковых. Это из-за оливки, да?

– Она особенная, – закатил глаза мальчишка, – без косточки! Натуральная, не синтетическая! Из Испании! Чистый экологический продукт!

Я заморгала, до сих пор на длинном жизненном пути мне никогда не попадались синтетические оливки.

Напитки я в тот день пробовать не стала, решила, что обойдусь без «Розового миража» и «Синего восторга» в красном бокале. В душе же поселилась уверенность: не все, что налито в стакан и украшено флажком, является коктейлем. И лучше я буду пить те смеси, которые делает Александр Иванович, все его мелкие уловки мне хорошо известны.

НОВЫЙ ГОД

Главным праздником в нашей семье считается Новый год, вот уже много лет подряд мы отмечаем его все вместе в компании с близкими приятелями. В двадцатых числах декабря я вытаскиваю из чулана коробку с елкой и ящики с игрушками. Дерево у нас синтетическое, от настоящего мы отказались много лет назад, когда пятилетняя Маша, увидев, как папа собирается уносить из квартиры полуосыпавшуюся лесную красавицу, с огромным удивлением спросила.

– А где ты ее спрячешь до следующего праздника?

Александр Иванович растерялся, я тоже быстро не нашла подходящего ответа, а Дима, не подумав, брякнул:

– Старые елки никто не хранит.

– А куда их девают? – не успокаивалась девочка.

– Выбрасывают, – пожал плечами Димка.

Маша моргнула раз, другой, третий, а потом заревела во весь голос. Я исподтишка показала мальчику кулак и попыталась утешить дочь. Куда там! Слезы лились по щекам Манюши потоком.

– Вы убили елку, – повторяла она, – навсегда убили.

В конце концов, Александр Иванович с Аркадием привязали дерево на багажник машины, посадили в салон Машу и отвезли символ Нового года в подмосковный лес. Там они торжественно воткнули ствол в сугроб и сказали Манюше:

– Красавица побывала у нас в гостях, а теперь снова вернулась домой в лес.

На следующий год я купила искусственную елку, и она служит нам верой и правдой до сих пор. Сейчас в продаже есть очень красивые ненастоящие деревья, но мы по-прежнему наряжаем нашу старую, никто не хочет с ней расставаться.

Еще у нас весьма необычные игрушки, среди них нет ни одной стеклянной или такой, которая способна разбиться. Это тоже традиция и начало ей положила кошка Клеопатра. В конце 80-х годов прошлого века мы привезли из города Львова котенка черепахового окраса. До той поры у меня жили лишь собаки, я не знала, что киска способна высоко прыгать и очень острые когти позволят ей залезть куда угодно. Клеопатре исполнилось семь месяцев, она была исключительно умной кошечкой из хорошей семьи. Клепа не рвала мебель, не пряталась от гостей, не ссорилась с нашими собаками. Она стоически терпела горячую любовь маленькой Маши, позволяла ей закутывать себя в пеленки и таскать по квартире. У Клеопатры был на редкость

интеллигентный характер и отличное воспитание. Я не ожидала от нее никаких подлостей, поэтому, нарядив елку, со спокойной душой отправилась по магазинам.

Вернулась я часа через три, открыла дверь и в ужасе замерла на пороге. Весь холл был усеян обрывками бумаги, на полу валялись сдернутые с вешалки вещи. Первая мысль, которая пришла в голову, была банальна: к нам залезли воры. Вторая заставила меня обрадоваться: слава богу, в квартире не было ни детей, ни мужа, они отправились в «Лужники» на новогодний спектакль. Вещи – это ерунда, а деньги мы заработаем, главное – никто не пострадал от рук преступников. Не успела я перевести дух, как из коридора, ведущего к кухне, показалась Клеопатра, белые места ее шерстки стали багровыми, лапки оставляли кровавые следы. За кошкой, тихо поскуливая, брел двортерьер Снапик, весь покрытый темно-красными пятнами. Нет слов, чтобы описать чувства, испытанные мною в тот момент. Сначала я схватила животных, отнесла их в ванную, потом взялась за телефон. У нас был приятель Витя Костин, сотрудник МВД, вот ему-то я и сообщила об ограблении.

– Уже едем, – коротко ответил Витька.

– Умоляю, поторопись, – зарыдала я, – похоже, бандиты ранили Клепу и Снапа.

Пока Витька, включив на машине «мигалку», летел по улицам, я осторожно осмотрела животных и не обнаружила на них особых травм. У Клепы и Снапа были порезаны лапы, крови вытекло много, но опасности для жизни ранения не представляли.

Не успела я оказать первую помощь потерпевшим, как в квартиру ввалилась в полном составе бригада Костина.

– Где ходила? Что трогала? – деловито осведомился Витька.

– Из холла прошла в ванную, – отрапортовала я.

– Ребята, начнем с гостиной, – приказал Витька, – а ты пока постой тут.

Я села на стиральную машину и предалась мрачным раздумьям. Теперь, когда стало ясно, что звери в относительном порядке, в голову полезли мысли о деньгах. Вчера мы с мужем оба получили не только зарплату, но и новогодние премии и, как водится, сложили купюры в железную коробочку из-под конфет. «Сейф» находится в шкафу, я весьма «оригинально» прятала его в постельном белье. Интересно, грабители добрались до заначки?

– Иди сюда! – закричал Витька.

Я выскочила из ванной и вбежала в гостиную, где царил невероятный беспорядок.

Костин неожиданно засмеялся.

– Могу арестовать преступника прямо сейчас.

Я взвизгнула и спряталась за широкую спину друга.

– Вор до сих пор в квартире?

– Да, – весело сообщил Витька.

– Ой, мама, – еще сильнее испугалась я, – и где он? Почему не убежал, когда я мыла кошку с собакой?

– Преступник находился в ванной, – сказал криминалист Лёня.

– Ребята, вы ошибаетесь, – ответила я, – в санузле не было никого, кроме меня!

– Еще Снап и Клеопатра, – уточнил Витька, – на елку посмотри.

Я взглянула на поваленное дерево, крошево разбившихся игрушек, кровавые пятна на полу, сорванные занавески, разодранные спинки кресел и вдруг поняла, что случилось.

– Клепа опрокинула елку.

– Ну да, – продолжал веселиться Витька, – очевидно, кошку привлекли яркие шарики, она прыгнула на ветку, елочка обвалилась, киса перепугалась и в ужасе стала метаться по комнате, а уж потом прибежал Снап. Вдвоем они и устроили разгром. Если хочешь, я их арестую!

– Улик полно, – подхватил Лёня, – доказательная база замечательная.

– Спасибо, – пробормотала я, ощущая себя полнейшей идиоткой, – беру грабителей на поруки, они не рецидивисты, впервые нарушили закон.

На следующий год, помня об «ограблении», я украсила елку игрушками, сшитыми из материи, и с тех пор мы используем только их.

Во многих семьях подарки открывают первого января, но мы привыкли разворачивать пакеты в новогоднюю ночь. В детстве наши дети строчили Деду Морозу письма, и мы с Александром Ивановичем легко ориентировались в ребячьих пожеланиях. Теперь нам приходится труднее, надо угадать, что понравится уже взрослым Мане, Аркадию и Диме. Вот со мной легко, я собираю изображения мопсов и великолепно знаю, что найду под елкой.

Естественно, у нас есть традиции, связанные с едой. Как-то повелось, что приятели приходят к нам. Семья Донцовых предоставляет территорию для праздника и обдумывает развлекательную программу. Я еще и готовлю, но ведь очень несправедливо сваливать на одну женщину все хозяйственные хлопоты. Поэтому у нас давно существует разделение труда. Одна моя подруга, Маша Трубина, делает закуски, другая, Оксана,

занимается горячим, я пеку сладкое. Александр Иванович закупает вино, он единственный из нас разбирается в спиртных напитках и знает, какие из них подходят к мясу, рыбе и десертам. Сергей, муж Маши Трубиной, отвечает за технику: музыка, интересное кино, видеозапись нашего вечера – это все его забота.

Дети накрывают на стол, потом моют посуду. Если честно, то младшему поколению повезло больше всех. Дима и Аркадий женаты, с тарелками теперь возятся мои невестки, и вообще, у нас нынче есть огромная посудомойка.

А мы с подругами по-прежнему готовим, никто в компании не любит еду из магазина, нам нравится самим запекать мясо, печь пироги и резать салаты. Пару лет назад в дружную компанию поварих влилась моя дочь Маша.

Я собрала для вас наши самые любимые рецепты и с удовольствием поделюсь ими.

Закуски

Помидоры со снегом

8 крупных помидоров, 150 г жирного некислого творога, 75 г любого твердого сыра, 3/4 стакана сметаны, пучок вашей любимой зелени, 1/2 стакана грецких орехов.

Чайной ложечкой осторожно выньте часть мякоти из помидор, не выскребайте ее всю, у вас должен получиться «помидорный стаканчик». Верхушки овощей надо постараться срезать аккуратно, целым кружочком, они вам понадобятся. Сыр натрите на самой мелкой терке, орехи измельчите скалкой, а потом соедините все ингредиенты и тщательно перемешайте.

Полученной массой наполните «стаканчики», закройте срезанными верхушками помидор, полейте каждый фаршированный овощ сметаной, посыпьте зеленью и подавайте на стол. Один раз я добавила в начинку пару зубчиков чеснока, пропущенных через пресс. Такой вариант никому из наших гостей не пришелся по вкусу, но я знаю, что кое-кто очень любит чеснок, поэтому поэкспериментируйте с ним, вдруг вам понравится.

Лимон с сюрпризом

8 больших крупных лимонов, 2 банки рыбных консервов в масле (лучше сардины), 3 яйца, 1 пучок вашей любимой зелени, 3 ст. ложки майонеза, оливки и маслины без косточек для украшения, несколько листьев салата.

Из лимонов аккуратно вынуть мякоть и удалить из нее косточки. Из консервов слить масло, размять рыбу до состояния пюре. Яйца отварить вкрутую, натереть на терке. Рыбу соединить с яйцами и добавить мякоть цитрусов. Непременно попробуйте фарш, он не должен быть очень кислым. Если вы не можете обойтись без майонеза, положите его в начинку, но, поверьте, и без самого любимого россиянами соуса, будет вкусно. Набейте лимоны смесью. Возьмите большое блюдо, устелите его листьями салата, поставьте лимончики, на каждый положите по оливке и маслине.

Когда-то советские хозяйки готовили всего несколько видов салатов. Нашей любимой закуской был «Оливье», он служил неким талисманом, обещанием того, что новый год будет лучше старого. Для меня новогодний стол до сих пор немыслим без «Оливье». Раньше я готовила его из отварных овощей и докторской колбасы. Увы, мне не всегда удавалось раздобыть зеленый горошек, и тогда обожаемый всеми салат становился совсем уж простым. Сейчас, когда с продуктами нет проблем, я делаю «Оливье» по старинному рецепту моей бабушки. Очень хорошо помню, как Афанасия Константиновна, смешивая в миске новогоднюю закуску, вздыхала и говорила:

– А вот раньше я никогда не добавляла в «Оливье» вареную колбасу. Запомни внученька, как надо делать настоящий салат.

И я запомнила, а теперь передаю рецепт вам.

«Этажерочки с икрой»

1/2 буханки черного хлеба, 1 банка красной икры, 100 г сметаны, 1 красная луковица, 1 пучок укропа.

В духовке подсушите сухарики из ржаного черного хлеба, они должны быть небольшого размера. Я делю обычный ломтик на три части. 100-граммовую баночку икры лосося соедините с мелко нарезанной красной луковицей, добавьте порубленный укроп, все перемешайте. Жирную сметану взбить миксером, соединить с икорным фаршем. Теперь делаем «этажерочку». Взять слегка поджаренный ржаной сухарик, намазать его сметанно-икорной начинкой, накрыть другим ломтиком, повторить процедуру и положить третью «полку». Верх «этажерочки» посыпать зеленью.

Салат «Козочка»

150 г зеленого салата, 200 г помидоров черри, 100 г козьего сыра, 1 ст. ложка сока лимона, 1 кофейная ложка бальзамического уксуса, 5 ст. ложек оливкового масла, соль, перец, орехи, тыквенные семечки по вкусу.

Зеленый салат нарезать тонкими длинными полосками. Добавить к нему помидоры черри, нарезанные на четвертинки.

Для заправки смешать бальзамический уксус, свежевыжатый сок лимон светлый жидкий мед, оливковое масло, кофейную

ложечку сухого орегано, соль и перец по вкусу.

В центр большого блюда с невысокими бортиками положите порционные кусочки козьего сыра, окружите их салатом с помидорами, щедро полейте соусом и посыпьте обжаренными тыквенными семечками.

На новогодний стол я непременно ставлю и такое сытное блюдо, как

«Оливье» в стиле ретро

150 г отварного говяжьего языка, 200 г отварного куриного филе, 2 небольших соленых огурца, 1 морковь, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 банка крабов, 1 большое зеленое яблоко, 3 картофелины, 4 яйца, баночка красной или черной икры, 3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сметаны, 2 свежих огурца.

Овощи отварить в кожуре, дать им остыть, потом очистить и порезать кубиками. Язык и куриное филе нарезать небольшими кусочками. Крутые яйца разделить на половинки, белок отложить, желтки размять в пюре. Овощи, мясо и желтки соединить, добавить тонко порезанные соленые огурцы, свежие огурцы и горошек, мелко порезанное яблоко и крабы. Все тщательно перемешать. Майонез влить в сметану и заправить салат. Белки наполнить икрой и поместить их сверху на «Оливье».

«Курочка Ряба»

300 г отварного филе курицы, 1 стакан ядер грецкого ореха, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 отварные картофелины небольшого размера, 1 апельсин, 2 свежих огурца, 2 помидора, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сметаны.

Филе курицы смешать с орехами и сливочным маслом, смесь дважды пропустить через мясорубку. Овощи мелко порезать и соединить с фаршем и зеленым горошком. Майонез влить в сметану, заправить салат. Острым ножом очень тонко порезать апельсины и укрыть ими «Курочку Рябу».

Форшмак

750 г филе сельди без мелких костей, 200 г зеленых кисло-сладких яблок, 2 луковицы, 50 г сметаны, 100 г белого хлеба, 1 ч. ложки горчицы.

Сельдь подержать в холодном молоке или крепкой чайной заварке. Яблоки очистить, удалить сердцевинки. Белый хлеб замочить на пару минут в молоке и отжать. Затем все ингредиенты вместе с луком пропустить через мясорубку. Горчицу развести в сметане и перемешать с фаршем. Подавать форшмак можно по-разному. Самый необременительный вариант: уложить его горкой в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Но можно отварить яйца, разрезать их на половинки, вынуть желтки и начинить белки приготовленной сельдью. Еще один способ: поместить форшмак в тарталетках.

Горячие закуски

«Новогодние грибочки»

12 шампиньонов большого размера, 150 г брынзы, немного вашей любимой зелени, 100 г сливочного масла, 50 г сыра пармезан.

Отделить ножки от шляпок, мелко их порезать и потушить на сливочном масле до полной готовности. Шляпки обжарить на сковороде. Брынзу тщательно размять и соединить с приготовленными ножками. На каждую шляпку положить по маленькому кусочку масла, потом добавить небольшое количество фарша из брынзы с ножками, посыпать тертым пармезаном и запекать в духовке 15 минут при температуре 200 ˚С. Сыр должен расплавиться. Блюдо посыпать зеленью и подать горячим.

Курица с карри

0,5 кг куриного филе, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложки карри, 1,5 стакана куриного бульона, 1 яблоко, 1/2 стакана сливок, тарталетки, 2 ст. ложки муки.

Для этого блюда нам понадобится настоящий куриный бульон. Филе мелко порежьте кусочками, обваляйте в муке и слегка пожарьте. Лук измельчите, на отдельной сковородке доведите его до румяного цвета, соедините с мясом цыпленка, налейте бульон и на очень маленьком огне тушите до полной готовности, потом добавьте порошок карри, положите мелко нарезанное зеленое яблоко, тщательно перемешайте, влейте сливки и, продолжая мешать, дождитесь, пока содержимое вскипит.

Курицу разложите в тарталетки или подайте ее на толстых тостах из белого хлеба.

Кстати о тарталетках. В них очень удобно раскладывать закуски, да и смотрятся они на столе празднично. Одна беда: печь тарталетки – дело долгое и кропотливое. Вам понадобится много мелких формочек, в которые нужно разложить тесто, целая куча фасоли, которую придется водрузить на заготовки, чтобы они в процессе выпекания не вздулись.

Когда мой муж защищал докторскую диссертацию, Маша Трубина напекла для банкета пятьсот тарталеток, вот это был настоящий подвиг! Я неспособна на столь героический поступок. Многие хозяйки, как и ваша покорная слуга, не хотят стоять сутки у плиты и покупают уже готовые «корзиночки». Я один раз тоже поддалась соблазну и приобрела тарталетки в магазине. Они оказались такими невкусными! Но нашла решение проблемы.

Тарталетки на скорую руку

На сорок штук 125 г маргарина, 250 мл воды, 1 стакан муки, 5 яиц, щепотка соли.

Если вы умеете делать эклеры, то ничего нового из этого рецепта не узнаете.

Стандартную пачку маргарина разрежте пополам. Вылейте в кастрюлю стакан воды, положите туда мелко порубленный маргарин и щепотку соли. Когда все вскипит, опрокиньте в кастрюлю одним махом стакан муки, сделайте маленький огонь и мешайте тесто деревянной ложкой до тех пор, пока оно не свернется в один большой комок. Снимите кастрюлю с огня, слегка охладите. Затем вбейте по одному в тесто 5 яиц.

Всегда мешайте содержимое только в одну сторону. Пока тесто не «съест» одно яйцо, не разбивайте следующее.

Противень смажьте очень тонким слоем масла, окуните в воду чайную ложечку, зачерпните ею комочек теста и выложите его на противень. Между будущими тарталетками должно быть большое расстояние, так как они во время выпечки сильно увеличатся в объеме.

Поместите противень в предварительно нагретую духовку, дверцу не открывать, чтобы тесто не «село». Готовые изделия приобретут золотистый оттенок. Им надо дать остыть и осторожно снять с противня.

«Это же эклеры!» – воскликните вы и будете правы. Острым ножом разрежьте кругляши пополам и получите две емкости, которые можно наполнить чем угодно.

Размеры тарталеток зависят от количества теста. Зачерпнете его столовой ложкой – получите здоровенный «салатник», используя кофейную ложечку можно выпечь крошечные «кнопочки». И еще один совет. Для приготовления теста не годится маргарин, который напоминает по консистенции мягкий сыр и разложен в коробки. Лучше использовать тот, что упакован как сливочное масло.

Горячие блюда

На мой взгляд, Новый год – это не то время, когда следует соблюдать диету. Вам предстоит бодрствовать почти всю ночь, кое-кто из гостей останется в доме спать и, проснувшись, захочет позавтракать. Первое января тоже праздник. Я очень люблю где-то в пять вечера спуститься на кухню в пижаме и полакомиться остатками новогоднего угощения. Раз в году я забываю о фигуре и готовлю не очень полезное, но невероятно вкусное мясо. Вот его рецепт.

Свинина запеченная

2 кг свинины без костей, 4 зубчика чеснока, любые специи по вкусу.

Лучше приготовить большой кусок мяса, килограмма полтора-два. Учтите, что запеченная свинина и в холодном виде невероятно вкусная вещь, скорее всего, вы знаете ее под названием буженина.

Окорок, шейку или лопатку как следует моем, скребем ножом. Расчленяем на небольшие дольки головку чеснока, делаем в свинине крохотные дырочки и нашпиговываем ее чесноком. Затем натираем мясо солью и перцем. К свинине лучше подходит красный перец, он бывает двух видов: жгучий и сладкий. Не перепутайте, если не хотите получить чрезмерно острое блюдо. Можно воспользоваться и другими специями. Здесь многое зависит от того, какие любят в вашей семье. В нашей, например, не переносят анис, но кое-кто из моих подруг посыпает им мясо. В продаже можно найти «Смесь для свинины», в ее состав входят мускатный орех, красный перец, майоран, лук, можжевельник, чеснок.

Берете длинный кусок фольги и кладете его вдоль стола, отрываете еще один, такой же, и устраиваете поперек первого, у вас получается крест из фольги, в центр которого вы помещаете свинину и тщательно заворачиваете, следя за тем, чтобы нигде не осталось дырок, иначе вытечет сок. Пакет кладете на противень – и в духовку на среднюю полку. Время готовки зависит от многих факторов, в частности, от размеров куска. Килограмм мяса готовится примерно полтора часа. По истечении срока вытаскиваете противень и очень осторожно разворачиваете фольгу. Как только вы приподнимаете последний слой, наружу

вырвется пар, смотрите не обожгитесь. Голыми руками эту процедуру проводить не следует. А фольгу надо ухитриться развернуть так, чтобы не разорвать, потому что, если при втыкании в мясо ножа вы увидите розоватую или красную жидкость, аккуратно «укутайте» мясо в фольгу.

Если при втыкании в мясо ножа лезвие входит легко, а из разреза вытекает прозрачный сок, блюдо готово. Развернув фольгу, верните свинину минут на десять в духовку, чтобы получить румяную корочку.

Кстати, о фольге. Ее лучше покупать российского производства, советую вам это не из квасного патриотизма. Немецкая и французская фольга хуже, она тоньше и не так хорошо держит тепло.

Не советую готовить в духовке говядину в фольге, получится тушенка. Вот телятина, почечная часть запечется изумительно.

Иногда я подаю к новогоднему столу птицу. Принято считать, что лучший вариант – это индейка. Я могу дать очень простой рецепт ее запекания, с которым справится даже начинающая хозяйка.

Индейка в фольге

Надо сказать, что эта птица суховата, но один мой друг придумал, как получить сочную индюшатину. Берете замороженную тушку. Как правило, в брюшке лежит пакет с потрохами. Основная трудность, подстерегающая вас, это каким образом вытащить его, не размораживая птицу. Володя брал чайник с кипятком и лил в индейку, через пару минут пакет легко доставался.

Итак, замороженную тушку тщательным образом завертываете в несколько слоев фольги. Главное, чтобы нигде не осталось отверстий. Потом ставите противень с индейкой в духовку и забываете о нем на два часа. По истечении этого времени осторожно, руками в варежках, раскрываете фольгу. Боюсь показаться занудой, но повторяю еще раз:

Как правило, наружу вырывается горячий пар, который может здорово вас обжечь. Развернув фольгу, проверяете готовность индейки и обязательно посыпаете ее сверху солью. Если птица готова, оставляете ее без фольги еще минут на десять в духовке.

Если птичка не приготовилась, заворачиваете ее и допекаете. К индюшатине рекомендую подать брусничное варенье. Даже, если сочетание птицы и сладкого кажется вам диким, все равно

советую попробовать. Я уверена, вы измените свое мнение.

Индейка – это очень вкусно, но все же в нашей семье на новогоднем столе чаще появляется гусь.

Гуся лучше купить на рынке, да и в магазинах в основном продают уток. Поверьте: гусь и утка – совершенно разные пернатые, они не состоят ни в какой родственной связи. Утка живет с селезнем, а гусь с гусыней, общее у них – лишь любовь к плаванью.

Не приобретайте птицу маленького размера, гусь хорош, когда его вес зашкалил за 3 кило, самый лучший вариант – 3,5–4 кг.

Гусь фаршированный

1 тушка гуся весом около 4 кг, 200 г мясного фарша, 6 луковиц, соль, черный и красный перец.

Тушку тщательно вымыть, почистить ножом особо загрязненные места и вырезать из-под кожи и изнутри побольше внутреннего жира. Потом гуся обсушить полотенцем, накрыть фольгой, чтобы не обветрился, и временно оставить в покое.

Жир аккуратно растопить на сковородке, мелко порезать лук, обжарить его в жиру, соединить с мясным фаршем, тщательно перемешать и начинить гуся. Птицу зашить суровой ниткой и положить на противень. Если в вашем хозяйстве есть чугунная кастрюля овальной формы под названием «гусятница», не спешите вынимать ее из шкафа, ни одна уважающая себя птица в эту тару не поместится.

Противень с гусем поставить в духовку, предварительно разогретую до 180 °С. При более высокой температуре гусь быстрее не приготовится, он лишь пригорит сверху, а внутри останется сырым. Вообще считается, что вес гуся совпадает со временем его готовки. Если вы запекаете трехкилограммовую тушку, то ей положено томиться в духовке три часа. Вам придется периодически проверять состояние птицы и часто поливать ее вытекающим из нее соком.

И к свинине, и к гусю подойдет одинаковый гарнир. Прежде всего это отварной картофель, который перед подачей на стол нужно щедро посыпать нарубленной зеленью и пропущенным через пресс чесноком.

Второй вариант гарнира – жареные яблоки.

Гарнир из яблок

1 кг антоновки, немного растительного масла без запаха.

Антоновку моем, но от кожуры не чистим. Яблоки разрезаем на восьмушки, удаляем сердцевинки и косточки, жарим дольки на сковороде, как картошку. Не доводите фрукты до полной готовности, они могут превратиться в пюре. Если гарнир предназначен для гуся, вместо растительного масла можно использовать внутренний жир птицы.

Вкусным дополнением к блюду является и кислая капуста. Ее можно подать в натуральном виде, не сдабривая ни маслом, ни луком. А можно, смешав с жиром гуся, поставить на полчаса в духовку.

А теперь рецепт для тех, кто любит рыбу.

«Окорок в плаще»

1,5 свинины, 1 кг картофеля, 3 яйца, 1/2 ст. сливок, 1 морковь,1 пучок зелени, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза.

Вам потребуется сырой окорок, возьмите кусок с небольшим количеством жира, совсем постная свинина не подойдет. Мясо надо вымыть, посолить, поперчить, завернуть в фольгу и поместить в духовку при температуре 200 ˚С.

Теперь приготовьте «плащ». Картошку почистите и натрите на терке. К картофельной массе добавьте яйца и сливки. Тщательно перемешайте. Далее возможны варианты. В пюре можно ввести одну мелко натертую морковь или нарубленную зелень, пару зубчиков чеснока, пропущенного через пресс, один помидор… Все зависит от вашего вкуса и фантазии. Единственное условие: «плащ» не должен быть крутым, если зачерпываете пюре ложкой, оно не должно с нее стекать.

Через час вынимаете окорок из фольги, тщательно обмазываете его «плащом», сверху покрываете тонким слоем сметаны с майонезом и отправляете в духовку еще на час.

Нарезать окорок надо толстыми кусками, чтобы не повредить получившееся картофельное пюре.

Сибас с травой

Тушки сибаса (дорадо, или форели) по количеству гостей. Из расчета на одну рыбу: 2 морковки, 2 луковицы, пучок зелени, 4 кусочка лимона.

Рыбу выпотрошить, голову и хвост не отрезать. Морковь и лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, смешать с нарубленной зеленью.

Каждую тушку нафаршировать овощами, положить на нее сверху кружочки лимона, тщательно завернуть в фольгу и поставить в духовку, нагретую до 180 ˚С, на двадцать минут. По истечении этого срока осторожно раскрыть металлизированную бумагу, ее удалять не надо, пусть рыба лежит на фольге. Снять лимон, посолить сибас, положить на него свежие кусочки лимона и печь еще минут десять.

Время во всех рецептах дано приблизительное, лучше ориентироваться на свой глаз и нюх.

Перед подачей на стол удалить лимон и посыпать блюдо зеленью.

Выпечка

На Новый год я всегда пеку пирожки с капустой. Это мое коронное блюдо. Рискуя показаться вам хвастуньей, все равно скажу: изделия из теста у меня получаются потрясающе вкусными. Все родственники и знакомые говорят, что таких кулебяк они больше нигде не ели. Итак, сначала о тесте.

250 г сметаны, не менее 15 % жирности, 250 г обычных сливок, не слишком жирных, и 250 г 3,5 %-го молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 1/2 пакета сухих дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла.

Сливки, молоко и сметану смешиваете вместе и ставите на маленький огонь. Смесь должна подогреться до теплого состояния. Затем добавляете в нее 2 столовые ложки сахарного песка, немного соли, 1 желток (от белка тесто делается грубым), 2 столовые ложки растительного масла без запаха и все тщательно перемешиваете. Затем берете муку. В муку добавьте 1 1/2 пакетика сухих дрожжей и начинайте аккуратно замешивать тесто. Муку подсыпаете небольшими порциями. Сколько вам потребуется крупчатки – сказать не могу, у меня отчего-то каждый раз уходит разное количество. Уходит приблизительно две трети стандартного, двухкилограммового пакета.

Ком теста как следует вымесить в течение не менее пятнадцати минут. Если тесто будет липнуть к рукам, нужно подсыпать на доску немного муки.

Вымешанное тесто кладете в высокую кастрюлю и накрываете ее полотенцем. Когда оно поднимется примерно вдвое, вынимаете его, обминаете и снова кладете в кастрюлю. Тесто должно подойти еще один раз. Затем его можно разделывать. Если хотите сделать пирожки или булочки, сначала скатайте шарики и лепите из них что хотите.

А теперь о маленьких хитростях. Никогда не заводите дрожжевое тесто, если вам этого не хочется или вы смертельно устали.

Вымешивайте тесто только в хорошем настроении, и упаси вас бог поругаться с мужем – получится жуткая гадость. Нельзя включать громкую музыку или телевизор на полную мощность. Тесто любит тишину и спокойную атмосферу.

Когда поставите противень в духовку, не хлопайте дверцей, закрывайте ее тихо. Во время подъема теста в квартире не должно быть сквозняка. Решив испечь вкусные пирожки, отложите все

остальные дела. Не следует вымешивать тесто между делом, одним глазом проверяя уроки у ребенка. Лучше всего заниматься тестом тогда, когда дома никого нет.

Начинка из капусты

1 кг свежей капусты, 3 яйца, 50 г сливочного масла.

Яйца сварить вкрутую, остудить, натереть на терке для моркови. Капусту мелко порезать. Растопить масло на сковороде, положить в него нарубленную капусту, прикрыть крышкой и тушить на маленьком огне.

Внимание: капуста не должна стать мягкой, как тряпка, и ей не следует зажариваться до коричневого цвета.

Отбросьте готовую капусту на дуршлаг, с нее должны стечь остатки масла и сока, смешайте ее с яйцами и дайте остыть. Солить смесь нужно тогда, когда она достигнет комнатной температуры, после этого можно формировать пирожки. Никогда не кладите на тесто горячую начинку.

Пирожки тщательно защипите, положите швом вниз на противень, оставьте постоять некоторое время в укромном месте. Возьмите сырой желток, взбейте его вилкой и обмажьте кисточкой пирожки. Печь их надо в духовке при температуре 180 ˚С.

Еще одна хитрость, о которой великолепно знали наши бабушки, но почему-то забыли современные хозяйки. Чтобы пирожки получились воздушными и таяли во рту, за пару минут до того, как достать из духовки противень, возьмите чистое кухонное полотенце, намочите его в холодной воде и тщательно отожмите. Когда противень с готовыми изделиями вытащите из духовки, тут же накройте их влажным полотенцем.

От противня пойдет пар, сосчитайте до двадцати и убирайте «компресс».

Торт «Елка в огнях»

1,5 стакана свежего творога, 1,5 стакана муки, 300 г сливочного масла, 3/4 стакана сахарного песка, 3 яйца, пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложки разрыхлителя теста, 400 г белого шоколада, зеленый пищевой краситель (продается в крупных супермаркетах), 100 г взбитых сливок, разноцветное драже.

Вам понадобятся трафареты в виде многоконечных звезд, 18 штук. Их можно вырезать из плотного картона. Все трафареты должны быть разного размера, каждый чуть меньше предыдущего.

Творог, холодное, но не замерзшее сливочное масло и сахар нарубить ножом. Муку смешать с разрыхлителем, соединить со смесью и еще раз нарубить. Яйца взбить с ванильным сахаром, замесить тесто и поставить его в холодильник минут на пятнадцать.

Затем раскатать пласт толщиной с палец и вырезать по трафаретам печенье. Одно будет совсем большое – это основание елки, второе – чуть меньше – ветки, третье, четвертое, пятое и так до восемнадцатого, самого маленького, которое станет верхушкой.

Печенье испечь в духовке. Растопить белый шоколад, добавить в него зеленый краситель. Если у вас нет последнего, не расстраивайтесь, значит, на столе появится «снежная» елка.

Самое большое печенье надо тщательно искупать в теплом шоколаде и положить на блюдо. Тут же, не мешкая, повторить процедуру со следующим и водрузить его сверху на первое. И так до самого верха. Дайте елке остыть, потом взбейте сливки, аккуратно украсьте «ветки» белой пеной, сделайте у основания «сугроб» и уложите на «елку» разноцветное драже.

«Шоколадная горка»

Песочное тесто: 80 г сливочного масла, 150 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 1 лимон.

Бисквит: 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки ванильного сахара, 3 ст. ложки муки.

Крем: 2 ст. ложки желатина, 4 шоколадки по 100 г, 0,5 л сливок 30 %, 10 яиц, 4 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 стакана коньяка, 1/2 стакана чая, 200 г апельсинового джема.

Сначала делаю песочное тесто. Для него нужно сливочное масло наивысшего качества. Пшеничную муку тонкого помола соединяю с 2 чайными ложками разрыхлителя, тщательно перемешиваю. Сахарный песок растираю с одним яйцом, добавляю туда размягченное сливочное масло, цедру одного лимона, досыпаю муки и сначала при помощи миксера, а затем руками замешиваю тесто. Когда оно готово, заворачиваю его в фольгу и кладу в холодильник примерно на час.

Теперь приступаю к бисквиту.

Два яйца делю на желтки и белки. Белки миксером взбиваю в крепкую пену. В самый последний момент добавляю 2 столовые ложки сахарного песка и такое же количество ванильного сахара. Пожалуйста, будьте внимательны, я говорю не о порошке ванилина, а о ванильном сахаре, это разные продукты, несмотря на то, что пахнут одинаково. Потом в бисквитное тесто ввожу желтки и 3 столовые ложки муки.

В отличие от песочного бисквитное тесто не любит ждать. Поэтому, как только масса станет однородной, я тут же выливаю ее в форму для торта и ставлю в разогретую духовку минут на 30 при температуре 180 °С. Подруга, которая учила меня готовить «горку», выстилала форму пергаментной бумагой. Я сначала делала то же самое, но потом пришла к выводу, что лучше просто помазать дно маслом. У меня пергамент всегда «приваривается» к бисквиту и потом отдирается с трудом, а у подружки корж изумительно отделяется от подстилки. Я не понимаю, почему это происходит, но так случается постоянно.

Пока бисквит выпекается, займемся приготовлением крема. Возьмем две столовые ложки желатина, зальем 1/2 стакана холодной воды и оставим для набухания.

4 шоколадки по 100 г весом, желательно горькие, надо

растопить. Я ломаю их на кусочки, отправляю в небольшую тефлоновую кастрюльку, добавляю пару ложек горячей воды и ставлю на очень маленький огонек.

Жирные 30 % сливки нужно превратить в крепкую пену. Отдельно взбить 7 белков и 4 столовые ложки сахарной пудры, очень осторожно соединить получившуюся массу со взбитыми сливками.

10 яичных желтков взбить с 2 столовыми ложками сахарного песка и одним пакетиком ванильного сахара. Поставить на очень маленький огонек и слегка поварить до загустения. Не забывайте постоянно помешивать желтки, иначе они пригорят.

Взбитые белки со сливками соединяем с растопленным шоколадом, вливаем туда 2 чайные ложки коньяка. Желатин подогреваем на плите до растворения, соединяем с желтками, а затем с шоколадно-сливочной массой. Внимание! Желатин должен остыть до комнатной температуры. Все тщательно перемешиваем. Крем готов.

Вынимаем из холодильника песочное тесто, раскатываем его в круг около 20 см в диаметре, кладем на противень, прокалываем пару раз вилкой и выпекаем в горячей духовке (180 ˚С) около получаса.

Пока песочная часть готовится, длинным острым ножом разрезаем бисквитную часть на два коржа. Пропитываем их смесью из двух столовых ложек коньяка и такого же количества крепкого чая.

Когда песочное тесто будет готово, слегка остудим его и приступим к сборке «горки».

На большое плоское блюдо положим песочный корж. Его не следует разрезать на части, это основа торта, которую надо помазать вашим любимым джемом, я использую либо вишневый, либо апельсиновый. Не кладите джем толстым слоем, на него еще нужно положить часть шоколадного крема. Сверху кладите один бисквитный корж и снова: джем – крем – бисквит.

Торт надо обмазать со всех сторон шоколадным кремом и постараться придать ему форму купола.

Украсить торт можно маленькими шоколадками, взбитыми сливками, засахаренными вишенками.

Кое-кто из моих знакомых обливает торт глазурью. Готовится она так. В кастрюле кипятят 1/2 стакана воды, в которую добавлено 1/2 стакана сахарного песка, 5 столовых ложек обычного какао, перемешайте с 25 граммами мягкого сливочного масла и очень осторожно влейте в эту смесь сахарный сироп.

Мне подобная глазурь кажется лишней, и без нее торт получается сладким и шоколадным.

Торт-желе

На тех, кто впервые видит этот десерт, он производит сногсшибательное впечатление. Хотя более простое в изготовлении сладкое и представить трудно.

> Несколько пакетиков сухой смеси для быстрозастывающего желе, ваши любимые, свежие, незамороженные фрукты.

Желе непременно должно быть красного цвета, подойдет вишневое, малиновое, клубничное.

Вам понадобится форма, в которой торт будет застывать. Лучше всего, если она окажется разъемной, тогда вы не испытаете ни малейшей сложности, вынимая десерт. Но учтите, вам придется наливать в нее жидкость, надо удостовериться, что форма герметична.

Теперь о фруктах. Они должны быть свежими, замороженные не подойдут. Где их взять зимой? Да в магазине! Одно манго, пара бананов, крупное яблоко, несколько мандаринов, кисточка винограда вас не разорят. Учитывая, что Новый год бывает один раз за триста шестьдесят пять дней, я непременно покупаю коробочку клубники.

Фрукты нужно очень тонко порезать. Манго, бананы и яблоко может нарезать комбайн, над клубникой и крупными виноградинами придется попотеть самой. Мандарины аккуратно разбираем по долькам.

Разводим желе, как указано на пакетике. Споласкиваем форму водой, выкладываем на дно часть фруктов, чтобы это выглядело красиво. Потом очень осторожно, чтобы кусочки не всплывали, наливаем чуть-чуть желе и ставим форму в холодильник.

Едва масса «схватится», повторяем процедуру, и так до тех пор, пока у вас не закончатся желе и фрукты. Советую сначала потренироваться, чтобы ряды фруктов получились аккуратными.

Впрочем, есть другой вариант. Разводите желе, высыпаете в него мелко нарезанные кусочки фруктов, перемешиваете и выливаете в форму. Получается тоже хорошо.

Если у вас неразъемная форма, то перед тем, как вынимать торт, на пару секунд поставьте ее в теплую воду.

Новогодний стол – это не только вкусная еда, но и веселое настроение. Мы всегда устраиваем лотерею, разыгрываем

небольшие сувениры, пишем на небольших листочках пожелания, свертываем их трубочкой и кладем в миску на столе. После того как часы пробьют полночь, гости разбирают бумажки.

В прошлом году Оксане попался текст, обещавший ей много интересных путешествий, и она совершенно неожиданно поехала на Кубу и в Израиль. Другая моя подруга вытащила листочек, на котором была фраза: «Успехи в работе». И вот вам чудеса – ей предложили престижное место с хорошим окладом. Если б я сама не составляла для гостей пожелания, поверила бы в Деда Мороза. С другой стороны, у меня легкая рука, а в Новый год обязательно случаются чудеса. Надо просто верить в то, что все хорошее, задуманное вами, непременно реализуется. Каждый глоток шампанского, каждое праздничное блюдо становятся волшебными, а где-то там, за окном, мчится на санках Дед Мороз, он непременно услышит, о чем вы думаете, улыбнется, и удача никогда не оставит вас. Пусть ваши мечты непременно сбудутся!

ФОНДЮ НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ

Совершенно особенное праздничное развлечение – фондю. Существует масса версий появления на свет этого блюда. Франция и Швейцария до сих пор спорят: жителям какой страны впервые пришла в голову идея растопить в котелке сыр, а потом обмакивать в него кусочки хлеба? Французы уверяют, что пальма первенства принадлежит им, поэтому блюдо и называется «фондю», от французского глагола «fonder» – таять, расплавляться. А швейцарцы не соглашаются, вспоминают своих крестьян-бедняков, которые, как наша нищая бабушка из сказки про «Колобок», по амбарам помели, по сусекам поскребли и нарыли там кусочки засохшего сыра. Все-таки Швейцария не Россия, поэтому у них в чуланах завалялся сыр, который предприимчивые селяне догадались расплавить. В общем, ясно лишь одно: фондю появилось на столе от крайней бедности, но скоро стало развлечением, игрой для большого количества людей.

На мой взгляд, у фондю есть одно огромное преимущество: это блюдо нет необходимости долго готовить, хозяйке не нужно топтаться у плиты несколько часов, она не мечется между кухней и комнатой, где уютно расположились гости, а сидит вместе со всеми, наслаждаясь едой и беседой. Поэтому, если хотите разгрузить себя, фондю вас выручит.

Для того чтобы устроить «фондюшный» вечер, вам понадобится «фондюшница». Когда-то мы везли эти кастрюли и прилагаемые к ним двузубые вилки на длинной ручке из-за границы, теперь же можно спокойно пойти в магазин, и купить необходимое. Еще вам потребуется спиртовка, которая будет поддерживать постоянную температуру блюда. Очень часто спиртовка идет в комплекте с самим котелком, но иногда ее приходится приобретать отдельно.

Существует три вида фондю. Классический – это когда разные ингредиенты опускаются в расплавленный сыр. Так называемый «экономный» вариант, когда вместо сыра вы используете оливковое масло, и «шоколадный», в нем, как ясно из названия, основную роль играет продукт из какао-бабов, а обмакивают в него не мясо, хлеб или колбасу, а фрукты.

Шоколадное фондю с успехом может заменить торт или любой другой десерт. Теперь сами рецепты.

Классическое фондю

1 зубчик чеснока, 200 мл сухого белого вина, 200 г сыра, 1/2 ч. ложка сока лимона; продукты для погружения.

Сразу хочу предупредить: сыр лучше покупать специальный. Если скажете в магазине: «Дайте сорт для фондю» – вас поймут. Но можно воспользоваться и такими разновидностями, как маасдам, гауда, эмменталь.

Кастрюльку для фондю натираем изнутри зубчиком чеснока, наливаем сухое белое вино, капаем немного свежевыжатого лимонного сока и ставим на крохотный огонь. Выбранный сыр необходимо натереть на самой мелкой терке и медленно насыпать в фондюшницу. При помощи деревянной лопаточки постоянно мешаем содержимое. После расплавления массы котелок можно снять с плиты, установить на спиртовку и водрузить на стол. Кстати, фондюшницы встречаются разные. Одни подходят сразу для двух задач: их можно использовать для плиты и спиртовки, а другие рассчитаны лишь на последнюю, поэтому будьте внимательны при покупке.

Одна моя подруга, страстная любительница фондю, научила меня хитрому трюку. После того как сыр принял нужный вид, Ирина берет 1 столовую ложку кукурузной муки, соединяет ее с 20 мл водки, добавляет «коктейль» в кастрюльку, тщательно перемешивает, пару минут греет на минимальном огне и лишь потом несет гостям. Ира утверждает что водочно-мучная смесь придает фондю эластичность, а еще Ирина всегда перчит его и приправляет мускатным орехом.

В расплавленный сыр можно опускать сухарики из белого или ржаного хлеба, ветчину, колбасу, сосиски, помидоры, отварную картошку… Возможностей масса, единственное условие: составляющие должны быть нарезаны небольшими порционными кусочками, чтобы их легко было отправить в рот целиком.

Если вы делаете фондю без сыра и в вашем котелке тихо побулькивает оливковое масло, тогда можно взять сырое мясо. Но это должна быть непременно вырезка, настругаанная ломтиками толщиной с папиросную бумагу. Никогда не покупайте для этого блюда сырую свинину или баранину. Если же вы используете мясо, чтобы окунуть в сыр, то оно должно быть отварным или прожаренным.

Шоколадное фондю

2 шоколадки по 100 г, 50 мл апельсинового сока,

цедра 1 апельсина, 30 мл ликера, 100 мл сливок 30 %, фрукты.

Ломаем пару горьких шоколадок и растапливаем на небольшом огне, подсыпаем цедру апельсина, подливаем свежевыжатый сок и ликер. Я добавляю «Амаретто», а вы добавьте тот, который придется по вкусу вам. Жирные сливки взбиваю в пену, добавляю к шоколаду, перемешиваю и ставлю фондюшницу на спиртовку посередине стола. На большом блюде подаем фрукты, они должны быть мелкими. Если это мандарины, то разберите их на дольки, у вишен надо удалить «хвостики», у клубники – «зеленый воротничок», бананы порежьте, ананасы тоже.

Не советую подавать фондю во время детских праздников, а если все же вы решились это сделать, то не спускайте с детей глаз. Открытый огонь на столе представляет собой опасность.

МАСЛЕНИЦА

В нашем доме непременно отмечают Масленицу. К сожалению, мало кто знает, что веселая «обжорная» неделя имеет и другое название: мясопустая. То есть никаких блюд из говядины, свинины, телятины и прочей живности есть никак нельзя, организм должен готовиться к Великому посту.

Кстати, пост – это не диета. Немного странная фраза, да? Абсолютное большинство людей полагает, что в постные дни нельзя есть мясо, яйца, сливочное масло, пить молоко и так далее. На самом деле ограничения в еде отнюдь не главное. В первую очередь пост нужен не для разгрузки желудка, а для воспитания души. Если вы во время поста употребляли только гречневую крупу и даже не смотрели на колбасу, но при этом орали на членов своей семьи, ругались с коллегами на работе, сплетничали, завидовали, изменяли мужу или жене, били животных, хвастались, то никакого поста вы не соблюдали. Надо обуздывать не аппетит, а негативные эмоции и желания. В пост не ходят в гости, не играют свадеб и не отмечают дни рождения. Нужно простить своих врагов, протянуть руку помощи незнакомому человеку и смотреть на мир с оптимизмом. Уныние, милые мои, это тоже смертный грех, только об этом почему-то все забывают.

Как-то давным-давно я преисполнилась желания вести себя в Великий пост так, как положено православному человеку. Решила начать с самого малого, сказала себе: «Все, теперь я следую библейской мудрости – „Не делай ничего такого, чего не хочешь получить от других сама“. Меня хватило ровно на три часа. Сто восемьдесят минут я была терпима к окружающим, понимающе вздыхала, когда парочка парней „подрезала“ меня на дороге, не поддержала разговор с коллегами о том, как „Ленка вчера наклюкалась, и муж ей бланш поставил“, и смиренно ответила согласием на наглую просьбу начальника задержаться после работы, чтобы ответить на письмо, пришедшее на его имя. Терпение лопнуло в районе обеда, когда мне не подписали заявление об отпуске. Забыв о христианском смирении, я влетела в кабинет директора и стала летать там на реактивной метле, используя непарламентские выражения. Вечером я не смогла отказаться от любимой телепрограммы, поругалась с сыном из-за двоек, обозлилась на некстати пришедшую свекровь, сказала мужу все, что думаю о его друзьях, зовущих семейного человека на мальчишник в баню, всласть порыдала в ванной и потом утешила себя шоколадными конфетами. Не получилось у меня

тогда с постом.

Прошли годы, учитывая свой печальный опыт, я теперь пытаюсь обуздать себя. Я попробую бороться с собой, начну с малого. Получится ли? Не уверена. А еще, оказывается, нельзя гордиться тем, что держишь пост, и совершенно неприемлемо делать замечания людям, которые не хотят изменять своим привычкам.

Единственное, что для меня просто, – это отказаться от «скоромной» пищи. На самом деле я не люблю ни мясо, ни яйца, ни молоко, зато постные блюда кажутся мне необычайно вкусными.

Но вернусь к Масленице. В последнее время я узнала несколько оригинальных рецептов блинов и сейчас с радостью поделюсь ими.

Блины картофельные

10 картофелин, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока 3,5 %, 5 яиц, 2 ч. ложки сахарного песка.

Отварите картофелины среднего размера, тщательно растолките их и оставьте в кастрюльке. В другой кастрюле растопите сливочное масло, добавьте к нему муку и осторожно, тоненькой струйкой, влейте молоко. Смесь надо варить на маленьком огне до загустения, не забывая постоянно помешивать. Затем нужно выключить горелку и присоединить к смеси сначала размятую картошку, а потом пять взбитых желтков. Все интенсивно перемешать. Взбить в плотную пену белки, в самом конце, когда они станут «слоистыми», всыпать сахарный песок. Соединить белки с основным тестом и выпекать блины.

Блины с орехами

40 г сливочного масла, 40 г меда, ванилин, 50 г смеси орехов, 2 яйца, мука, цедра 1 лимона.

Масло надо растопить на сковородке на маленьком огне, взбить желтки с цветочным медом. Потом добавить к смеси сливочное масло, цедру одного лимона и щепотку ванилина. Кстати, в продаже есть как порошок, так и ванильный экстракт, который отмеряется каплями. Перемешиваем все ингредиенты, добавляем смесь разных орешков: грецких, фундука, фисташек. Ядрышки надо тщательно измельчить либо скалкой, либо пестиком. Если хотите, возьмите один вид орехов. Не советую употреблять кешью, они нехороши в блинах.

Еще раз перемешайте все и подсыпайте муку, ее должно быть столько, чтобы тесто получилось густым, как качественная сметана. Белки, которые у вас остались, взбейте в плотную пену и присоедините к тесту.

Печете блины на раскаленной сковороде. Их можно есть со сметаной, вареньем и прочими хорошо известными подливками, а можно сделать медовый соус. Для него необходимо взять 100 граммов меда, выложить его в кастрюльку, прокипятить на крохотном огоньке в течение полминуты, всыпать цедру одного лимона, 30 граммов смеси мелко раздробленных орешков, влить 2 чайные ложки свежевыжатого лимонного сока и все перемешать.

Еще один вариант.

Блинчики с орехами «Пекан»

125 г сахарного песка, 200 г орехов «Пекан», 2 ч. ложки лимонного сока, 1 пакетик сухих дрожжей, 180 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока.

Сахарный песок насыпаем в 1/2 стакана кипяченой теплой воды, смесь ставим на плитку и, непрерывно помешивая, на очень маленьком огоньке варим сироп. Чтобы он был готов, хватит пяти минут слабого кипения. Очищенные орехи «Пекан» измельчаем, опускаем в сироп, доливаем туда свежевыжатый лимонный сок и опять нагреваем на протяжении одной минуты. Обращаю ваше внимание на то, что смесь не должна кипеть. Пакетик сухих дрожжей смешайте с мукой, добавьте яйца, стакан теплого молока, замесите тесто, которое потом соедините с ореховой смесью. Выпекать блины на сковородке, смазанной маслом.

Совсем простой, но почему-то малоупотребляемый хозяйками рецепт – это

Блины «Геркулес»

1,5 стакана хлопьев, 1/2 стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 пакетик разрыхлителя.

Нам понадобится пачка овсяных хлопьев. Не быстрорастворимый вариант из пакета, не «чипсы из геркулеса» или «овсяные пластинки». Пожалуйста, пройдите с гордо поднятой головой мимо всех новомодных прибамбасов, найдите в магазине самую обычную пачку с надписью «Экстра». Это то, что надо.

Во время презентации «Кулинарной книги лентяйки-1» одна читательница спросила меня:

– Как мыть овсянку?

При всей своей абсурдности вопрос-то правильный, мы же обрабатываем перед готовкой гречку, рис, пшено, так почему геркулес засыпаем в молоко просто так?

Увы, вымыть овсяные хлопья не удастся. Но если они кажутся вам не очень чистыми, то возьмите обычный дуршлаг, насыпьте в него малую толику геркулеса и энергично потрясите.

Возьмите один стакан хлопьев, смешайте его с пшеничной мукой, сахарный песком, добавьте яйцо, 50 граммов мягкого (но не растопленного) сливочного масла и взбейте смесь миксером до однородной массы, потом влейте туда теплое молоко и еще раз поработайте миксером. Смешайте один пакетик разрыхлителя для теста и остатки овсяных хлопьев, соедините смесь с тестом и оставьте на четверть часа в теплом месте.

Разогрейте сковородку с тефлоновым покрытием, смажьте ее растительным маслом без запаха и выпекайте блины.

Одна моя подруга выпекает блины… в вафельнице. Наливает тесто, закрывает крышку и оставляет агрегат включенным на положенное время. Самое интересное, что «вафельные» блины получаются очень вкусными. Если у вас дома есть этот электроприбор, советую попробовать.

Еще один совет. Очень часто мы печем слишком много блинов, а на другой день они уже не такие вкусные, выбрасывать их жалко, а есть не хочется. Я в подобном случае поступаю таким образом. Беру блинчики, посыпаю их небольшим количеством сахарного песка, складываю вчетверо, кладу на противень, смазанный маслом, и отправляю в духовку, которую предварительно нагреваю до 240 °С. Оставляю блины в духовом

шкафу на 7–8 минут. Если они начнут пригорать, сразу вытаскивайте. В результате получится очень вкусно.

В нашей семье лучшим сопровождением для блинов считается варенье. Несмотря на то что в магазине теперь полно банок с джемами, я предпочитаю сама закатывать банки с черной смородиной, малиной и клубникой. При этом консервированные огурцы и помидоры преспокойно приобретаю в супермаркете, хотя раньше делала запасы сама. Отчего я до сих пор вожусь с ягодами и сахаром? Нет ответа на поставленный вопрос. Может, все дело в детском воспоминании?

Меня первый раз в жизни вывезли на дачу в шесть лет. До этого момента я, абсолютно городская девочка, была твердо уверена: ягоды растут прямо в коробках, молоко корова дает непосредственно в бутылочках, а огурцы собирают в банках.

Представляете, как сильно изменилось мироощущение ребенка, впервые увидевшего козу, грядки с овощами, наливные яблоки на ветках. Сначала я притихла, но потом начала делать восхитительные открытия, одно из них потрясло меня до глубины души: вкусную малину можно собирать в лесу, там за нее не платят ни копейки, рвут просто так. Огромного труда стоило мне уговорить деревенских девчонок взять меня с собой на сбор ягод. Новые приятельницы отбивались всеми силами, повторяя:

– Зачем тебе мучиться? Иди домой, нас мамки в лес гонят, хотят варенье сварить, твоя бабушка готовое в магазине купит!

Но я только ныла в ответ:

– Пожалуйста, очень хочется!

В конце концов, подружки сдались, самая авторитетная из них, Надя, сказала:

– Завтра, ровно в шесть утра, у колодца. Опоздаешь – ждать не станем.

– Так рано? – изумилась я.

Надя фыркнула, но ничего не ответила. Сообразив, что чересчур боязливая бабушка не отпустит меня в лес в несусветную рань одну без взрослых, я попросту вылезла в окно и помчалась к колодцу.

Девчонки уже ждали в условленном месте.

– Чего голой приперла? – поразилась Надя.

– Я в платье, – удивилась я, – и в босоножках.

Надя скривилась.

– Ой, городские! Ни к чему негодные! На нас погляди!

Я посмотрела на подруг, все, как одна, в резиновых сапогах, брезентовых куртках и спортивных штанах.

– Вы бы еще шубы нацепили, – сказала я.

Надя прикусила губу, в ее глазах засветились огоньки:

– Думаешь, самая умная? – спросила она. – А мы дуры деревенские?

– Просто вы слишком тепло оделись, – вежливо ответила я, – летом лучше в ситцевом сарафане.

– Ну-ну, – хмыкнула Надя, – тогда вперед.

Мы вошли в лес, и очень скоро я сделала неприятные открытия. Первое. Малину ищут не на опушке, мы забрели очень далеко. Второе. С веток сыплется всякая труха, мелкие насекомые, которые очень больно кусают за голые плечи и шею. Третье. В малиннике полно крапивы, жгучие зеленые растения, украшенные белыми симпатичными цветочками, отчаянно охраняют сладкие ягоды. Деревенские девочки, обутые в сапоги и одетые в брезентовые куртки, спокойно шарили по кустам. Я, вся в волдырях от ожогов и укусов, тихо плакала в сторонке. Подруги пришли не развлекаться, а работать, если не принесут по два ведра малины каждая, получат от матерей «березовой каши». На меня никто не обращал внимания. В конце концов, «прогулка» закончилось.

– Запомни, сладкого без крапивы не бывает, – по-взрослому заявила Надя и велела, – девчонки, давайте ей в корзинку ягод насыплем, а то стыдно будет!

Мне и впрямь было стыдно, но малина так одуряюще вкусно пахла, что я начала есть ягоды из лукошка и принесла домой пустое, подружки же даже не притронулись к добыче. У них страх порки пересилил голод.

К обеду у меня подскочила температура. Увы, я не знала, что вкусные сладкие ягодки нельзя лопать в большом количестве. Бабушка пожалела меня и не стала ругать. Надя каждый день приходила меня навещать. К концу лета я отлично адаптировалась и даже могла под чутким руководством подруг подоить норовистую козу Катьку.

С Надей мы дружим до сих пор, и я на всю жизнь запомнила простые истины: сладкого без крапивы не бывает, и если тебе дали лукошко с малиной, не жадничай, не лопай ягоды одна, поделись с друзьями, здоровее будешь.

Торт из блинов

1,5 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 1 стакан муки, 1 ч. ложка сахара, соль.

Приготовьте любое блинное тесто по вашему вкусу. Как правило, оно состоит из муки, молока, яиц, масла, воды, сахара и малого количества соли. Вот самый простой вариант: 1,5 стакана теплого молока, 1 столовая ложка масла, одно яйцо, 1 стакан муки, чайная ложка сахара и щепотка соли.

Испеките блины и сделайте торт, перемежая блины с начинкой: блин – творожная масса с изюмом – блин – вареная сгущенка – блин, ну и так далее. Как сами понимаете, число слоев произвольное, начинка любая. Я только не советую делать торт очень высоким, иначе будет трудно резать и неудобно есть.

Говорить о праздничном столе можно бесконечно. Я советую придумать одно коронное блюдо, неважно из чего оно будет приготовлено: мясо, рыба, овощи, тесто, какой-нибудь салат. Добейтесь при его готовке совершенства и всегда ставьте на стол перед гостями, не забыв уточнить:

– Это мое фирменное… (мясо по-польски, утка с черносливом, пирог с грушами, творожный крем, печенье из рыбы, салат с мухоморами и т. д.).

Очень скоро приятели, входя в ваш дом, будут интересоваться:

– А ты сделала свое суперблюдо?

У меня такой фишкой являются пирожки с капустой, я непременно пеку их на Новый год, дни рождения и прочие торжества и твердо знаю: если что-то для праздничного стола получится не совсем удачным, то «капустнички» искупят все.

Когда я только начинала заниматься домашним хозяйством, проявляла слишком много рвения. И очень хорошо помню какой ужас, вместо радости, вызывало у меня, допустим, 31 декабря. С шести утра я приковывалась к плите, и начиналось: отварить овощи на салаты, порезать закуски, приготовить горячее, соорудить гарнир, сладкое. Когда со столом в целом было покончено, я хваталась за пылесос. Ну как же, придут гости, а на ковре пыль! К одиннадцати вечера, когда в дверь звонили приятели, моя квартира блистала чистотой, в гостиной сверкал хрусталем и фарфором накрытый стол, вот только хозяйка, тяжело дыша, испытывала лишь одно желание: лечь и вытянуть ноги. Мысль о том, что придется подавать еду, развлекать гостей

беседой, а потом еще и мыть посуду, навевала ужас. Через некоторое время слова супруга:

– Скоро Масленица (Восьмое марта, день рождения, годовщина свадьбы), давай позовем ребят, – стали ввергать меня в истерику, и я поняла: необходимо менять отношение к приему гостей.

Теперь я веду себя иначе, никогда не сваливаю всю работу на один день. Овощи на салаты можно отварить накануне, мясо замариновать за сутки, есть в моем арсенале и парочка тортов, которые делаются за 24 часа до прихода гостей. Всякие там паштеты, холодцы, желе тоже готовятся заранее.

Я перестала ставить на стол восемь салатов в здоровенных мисках, три вида горячего, два торта и «маленькие десертики» на необъятных блюдах. Мои друзья не резиновые, они не способны слопать по грузовику еды каждый. Я не призываю вас брать пример с француженок, которые, нежно улыбаясь, водружают перед пришедшими тарелочку с ломтиками сыра, четко посчитанными по количеству присутствующих. Но ведь выбрасывать килограммы недоеденных продуктов тоже нехорошо.

Я часто устраиваю «Вечер одного блюда», говорю знакомым:

– Жду всех на баранью ногу.

И делаю только мясо, ну и, конечно, подаю чай.

Перед приходом гостей я более не затеваю генеральную уборку. Нет, непременно спрячу расшвырянные вещи, но пылесосить с остервенением ковер не стану, потому что давно поняла: никто не замечает идеального состояния квартиры, лучше отдраить все после ухода гостей.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Ну а теперь, напоследок, я хочу привести меню праздничного обеда. Он составлен из блюд, которые непременно должны удивить ваших гостей.

Закуска
Теплый салат

10 кумкватов, 200 мл винного уксуса, 5 зерен кардамона, 1/2 ананаса, 1 кочан салата фризе, 6 морских гребешков, 14 больших креветок, 2 ч. ложки меда, 4 ст. ложки оливкового масла.

Это блюдо готовится в несколько этапов, начала – за двое суток до прихода гостей. Купите в супермаркете кумкваты, желательно, чтобы плоды были одинакового размера. Тщательно помойте фрукты и положить в плотно закрывающуюся кастрюльку. Налейте в ковшик белый винный уксус, красный не подойдет, бросьте в него кардамон, вскипятите, залейте кумкваты, закройте емкость с маринадом и оставьте на 48 часов.

В день приготовления салата достаньте кумкваты из маринада шумовкой и тоненько настрогайте их, добавьте половинку небольшого свежего ананаса, порезанного небольшими кусочками. Сейчас в хозяйственных магазинах продается специальный нож для резки ананасов, им очень удобно вытаскивать плотную серединную часть. Если вы любите экзотический фрукт, то эта кухонная принадлежность явно не будет лишней.

Небольшой кочанчик салата фризе нарежьте и перемешайте с фруктами. Возьмите сырые морские гребешки и крупные креветки, обжарьте их на сковороде в растительном масле без запаха и положите готовые морепродукты в салат. Перемешайте.

Готовим соус. 4 столовые ложки маринада из-под кумкватов соединяем с 2 чайными ложками меда и 4 столовыми ложками оливкового масла. Заправленный салат сразу подаем на стол. Не забудьте посолить.

Горячее
Свинина с баклажанами

0,5 кг свинины, 1 баклажан, 2 ч. ложки крахмала, 3 ч. ложки соевого соуса, 1 стебель порея, 1 зубчик чеснока, 80 г арахиса.

Понадобится нежирная свинина, но имейте в виду, что одна мякоть, без жира, не подойдет. Лучший вариант: небольшая полосочка жира, на мясе примерно 0,3 см.

Свинину моем, баклажан среднего размера очищаем от кожуры, мясо и овощи нарезаем одинаковыми, небольшими кусочками, размером с грецкий орех. Теперь приготовим кляр, то есть тесто, в которое будем обмакивать перед жаркой свинину и баклажан. Крахмал (лучше картофельный) развести 4 столовыми ложками холодной воды, добавить 2 чайные ложки соевого соуса и помешать. Мясо и овощи опустить в кляр, тщательно перемешать твердые составляющие и тесто.

Разогреть в глубокой сковородке растительное масло без запаха и аккуратно, при помощи шумовки, опустить мясо-овощи в кипящий жир. Не надо вываливать все сразу, жарьте небольшими порциями, каждую часть готовьте 2–3 минуты, потом сразу кладите на сито, чтобы стек лишний жир. Некоторые хозяйки пользуются для этой цели бумажным полотенцем, но мне такой способ не нравится, потому что бумага может пристать к еде.

После того как приготовите мясо с овощами, возьмите белую часть одного стебля лука-порея и порежьте колечками, порубите мелко зубчик чеснока. Из сковородки, в которой обжаривалась свинина, осторожно слейте жир. Его Чтобы не мыть потом три часа раковину, я вставляю в сливное отверстие воронку и выливаю жир через нее. Согласитесь, легче привести в порядок одну воронку, чем всю мойку.

Сковородку верните на горелку, положите в нее лук-порей, чеснок, очищенный сырой арахис и жарьте на сильном огне около минуты. Смесь необходимо постоянно мешать. Затем отправьте в ту же посуду готовую свинину с овощами, добавьте 1 чайную ложку соевого соуса, готовьте еще минут сорок. В качестве гарнира подходит отварной рис.

Сладкое
«Пирог из грейпфрута»

3 красных грейпфрута, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, соль, 200 мл сливок 30 %, 180 мл молока 3,5 %, 2/3 стакана муки, 2 ч. ложки коньяка, 4 ст. ложки меда.

Основная горечь грейпфрутов кроется в пленках, поэтому перед готовкой не только помойте и удалите кожуру, но еще и тщательно удалите белую часть и пленку.

Делать это надо над миской, чтобы не потерять сок. Мякоть грейпфрута положите в сито и раз умостите последнее над емкостью с соком.

Куриные яйца взбейте миксером до образования пены, добавьте мелкий сахарный песок, щепотку соли и снова взбейте, потом осторожно вылейте сливки жирностью не менее 30 % и молоко, перемешайте и всыпьте муку. Проследите, чтобы не было комков.

Разъемную форму для торта смажьте маслом, мякоть грейпфрута положите на дно, сверху залейте готовым тестом и без промедления ставьте в духовку. Печь при температуре 180 ˚С около 45 минут. Пока пирог готовится, приготовьте сироп из остатков грейпфрутового сока. Выливаем сок в ковшик, добавляем коньяк, мед и кипятим на маленьком огне пару минут.

Готовый горячий пирог поливаем сиропом. Этот десерт не подлежит хранению, едят его в день приготовления.

Спиртное
Ликер 44

1 апельсин, 44 кофейных зерна, 1 л водки, 44 куска коричневого сахара.

Впервые меня этим напитком угостила Анечка Голицына, у которой огромное количество родственников, расселенных по всему земному шару. Как-то раз Анюша приехав из Лондона, позвала меня в гости. После ужина она вытащила бутылку и сказала:

– Хочешь попробовать? Замечательная вещь.

– Что это? – удивилась я, сделав небольшой глоток.

– Ликер сорок четыре, – засмеялась Нюша, – один из самых популярных самодельных напитков в мире, но в России его отчего-то практически не знают. Можно пить в, так сказать, чистом виде, а можно добавлять к шампанскому или белому вину.

Я, естественно, тут же записала рецепт, которым поделюсь с вами.

Купите апельсин, желательно, испанский или марокканский. Он должен быть огромным, самым большим, какой только можно найти. Тонким острым ножом проткните апельсин сорок четыре раза и засуньте в разрезы кофейные зерна. Один литр водки хорошего качества вылейте в плотно закрывающийся кувшин или другую емкость с широким горлом. Бутылка не подойдет, потому что в водку нужно положить тот самый огромный апельсин с кофе. Он не пролезет в узкое горлышко. У меня для этого ликера есть стеклянная банка, крышка которой фиксируется железным зажимом.

После того как апельсин зальете водкой, бросьте в настойку кусочки тростникового коричневого сахара и энергично взболтайте. Сахар должен раствориться. Белый рафинад для этого напитка не подходит.

Затем поставьте банку в темное прохладное место на сорок четыре дня. Понятно, почему спиртное называется «Ликер сорок четыре»? Существует легенда, что его изобрела монашка, которая дала обет никогда не прикасаться ни к винограду, ни к его производным. Уж не знаю, правда ли это, но то, что священнослужители придумали огромное количество замечательных напитков, бесспорно.

Я сейчас сообщила вам классический рецепт, естественно, есть другие варианты. Иногда в банку кладут два разных цитруса, вместо зерен кофе используют какао-бобы, но я готовлю «родную» версию. Единственное, в чем я отхожу от канона, это в количестве сахара. С 44 кусочками сахара ликер получается, на мой вкус, очень приторный, поэтому я кладу 33.

«Человек есть то, что он ест», – старинная французская пословица абсолютно права. Мы не можем прожить без пищи более сорока дней. Но вот парадокс, неправильная еда убьет вас быстрее. Если в течение пары недель вы будете питаться одним безусловно полезным творогом, употреблять его на завтрак, обед, полдник, ужин, то гарантированно окажетесь на больничной койке с тяжелыми нарушениями здоровья. Пища может быть врагом, а может стать и лекарством. Красоту и молодость можно сохранить при помощи правильного питания.

Лет этак в 15–17 девушкам в голову приходит идея похудеть. Конечно, неплохо ограничить себя в сладком и жирном, но, как правило, юные особы садятся на жесткую диету. Я сама была такой, не знала, что мои кости будут расти до тридцатилетия, и если в юности я недополучу кальция, то после пятидесяти мне грозит остеопороз. Да и во время беременности нехватка кальция скажется не лучшим образом на здоровье матери и ребенка. А любовь в молодости к гамбургерам и фастфуду аукнется лет через двадцать болью в суставах. Увы, с ранних лет надо помнить о правильной еде. Вы же не станете заливать в свою новенькую иномарку смесь, которой заправляют тракторы? Тогда почему вы лопаете шаурму у метро?

В молодом возрасте необходим кальций, а он содержится в молоке, сыре, твороге, петрушке, сельдерее, крыжовнике, клубнике. Еще нужна фолиевая кислота (витамин B9) – спаржа, авокадо, бананы, брокколи, гречневая и овсяная каша, яичный желток. Белок – яйца, мясо, рыба, бобы.

Если вы перешагнули 30-летний рубеж, помните о дефиците железа: красное мясо, говяжья печень, пшенная каша, устрицы, белые грибы, горох, зеленая фасоль. Вам понадобятся и антиоксиданты: яблоки, помидоры, клюква, гранаты, красное вино, зеленый чай.

Приближается 50-летие? Значит, настал черед пищи, снижающий уровень холестерина в крови: грейпфрут, коричневый рис, грибы-лисички, малина, морские водоросли, авокадо, красный виноград. Очень полезны и продукты, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (омега-3, омега-6) – рыба: палтус, скумбрия, лосось, форель, камбала, морепродукты, орехи.

Вышли на пенсию? Лучше резко снизить в рационе количество жирного мяса, колбасы, сыра, сливочного масла. Вам подойдут обезжиренные молочные продукты, йогурты, творог, кольраби, брокколи, вообще капуста во всех ее видах, орехи, неочищенный рис, хурма, картофель «в мундире».

Естественно, я не врач, лучше всего посетить диетолога, который подскажет, как правильно скорректировать питание. Но в одном а уверена на сто процентов: пища – лучшее лекарство, просто мы не умеем пользоваться дарами природы.

Как только члены моей семьи поняли, что при помощи еды можно стать здоровыми и бодрыми, мы начали очень придирчиво следить за своим питанием.

Тяжелые голодные годы, слава богу, позади. Фраза: «Где достать кусочек сыра?» – более не произносится ни мною, ни моими друзьями. Очень надеюсь, что никогда более российские женщины не будут проводить томительные часы в очередях, нервно подсчитывая, сколько человек отделяет их от вожделенных куриц на прилавке. У молодых хозяек теперь нет дома двух холодильников, забитых под завязку замороженным мясом. Отпала необходимость устраивать дома склад харчей, ведь всегда можно сбегать в магазин, в любое время дня и даже ночи. Я рада, что моя дочь и невестки не умеют и, надеюсь, никогда не научаться делать пирожки без масла, сахара и молока, не способны они приготовить кролика из капусты. Но, с другой стороны, мне жаль, что самые простые рецепты, те, которые мы, поколение «голодных лет России», записывали в свои тетрадки, начинают забываться. Поэтому я и написала эту книгу, соединила в ней воспоминания о прежних годах тотального дефицита и рецепты новых времен.

Не все старое является плохим, а не все новое – глупым. Я, не забывая прошлые, «беспродуктовые» годы, могу сварить суп из топора, но теперь быстро сделаю и салат из морепродуктов с ананасовыми чипсами. Человеку надо всю жизнь учиться, осваивать непознанное, но и отбрасывать прежний багаж глупо. Не расстраивайтесь, если ваш обед оказался несъедобным, я тоже совершала ошибки и сделала массу глупостей, да и сейчас могу подать к ужину жаркое из мочалки. Это всего лишь смешной казус, они случаются со всеми. Не унывайте, рано или поздно вы освоите науку готовки, начнете лихо жарить котлеты, варить борщ и жарить «Беф а-ля Тур». В конце концов, даже самое простое блюдо можно обозвать таким образом, что гости застынут в восхищении. «Беф а-ля Тур!» Что это? Да что угодно: от котлет до говядины в горшочке! Главное, чтобы было вкусно. Не бойтесь

экспериментов, помните, что лучшие открытия в кулинарии случились в тот момент, когда на кухне все пошло наперекосяк. Соус майонез появился в ту секунду, когда король потребовал сдобрить жесткое мясо подливкой. Несчастному повару, не хотевшему потерять голову, в самом прямом смысле этого слова, пришлось смешать то, что он видел на столе: растительное масло, желтки, горчицу. А булочник Филиппов случайно придумал плюшки с изюмом. Московский градоначальник пил чай и обнаружил в сайке… таракана. Срочно вызванный на ковер Филиппов бойко соврал:

– Помилуйте, какие тараканы! Это изюм!

– Не ври! – поморщился градоначальник, – не бывает булок с изюмом.

– С сегодняшнего утра печем-с, – поклонился Филиппов и помчался в пекарню.

Там он, к ужасу поварят, вывалил в квашню пару фунтов сушеного винограда, так у нас и появилась сдоба с изюмом.

Поэтому не зацикливайтесь на точном повторении чужих рецептов и не переживайте, если нет возможности или денег купить черную икру для салата. Замените деликатес простой селедкой и поделитесь рецептом с окружающими.

В жизни не бывает безвыходных ситуаций, из любого веника можно сварить суп для друзей. А настоящие друзья не обратят внимание на ваши промахи и простят вам ваши успехи. Пусть готовка будет вам в радость, тогда жизнь станет праздником, а семья крепкой.